

REZEPT VON ARND ERBEL | FREIBÄCKER
APFELSTRUDEL

Zutaten

FÜR DEN TEIG

500 g Dinkelmehl 630
 300 ml Wasser
 1 Ei
 50 ml Öl
 5 g Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

1 kg Äpfel
 70 g Butter
 140 g Zucker
 210 g Semmelbrösel
 etwas flüssige Butter, Rosinen & Zimt nach Belieben

Puderzucker zum Servieren



Zubereitung

1. Für den Strudelteig das **Mehl, Wasser, Öl, Salz** und das **Ei** mit einem Kochlöffel **glatt rühren** und für **1 Stunde abgedeckt kühl stellen**.
2. Zwischenzeitlich die **Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel und Zucker zufügen** und alles gut verrühren. **In eine Schüssel umfüllen** und bereit halten.
3. Die **Äpfel (mit Schale) entkernen** und **klein schneiden**. Die Stücke in einer Schüssel sammeln, ebenfalls bereit halten.
4. Zum Ziehen des Strudelteiges ein **großes Stofftuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten, großzügig mit Mehl bestreuen**. Das Mehl sollte richtig in die Struktur des Tuches übergehen. Der **Teig darf nach der Kühlung nicht mehr geknetet oder gefaltet werden!** Mehligem **Teig flach drücken** und nun durch vorsichtiges Ziehen und Dehnen möglichst **dünn nach und nach in Form eines Rechtecks bringen**.
5. Den gezogenen Teig **nach Geschmack mit Zimt bestreuen**. Schließlich die **Äpfel auf der Hälfte der Teigfläche verteilen, nach Belieben mit Rosinen bestreuen** und mit **flüssiger Butter besprenkeln**. Zum Schluss die **Brösel auf den Äpfeln verteilen**.
6. Jetzt den **Teig auf der einen Seite etwas über die Äpfel schlagen**, und schließlich den **Strudel mithilfe des Stofftuchs vorsichtig aufrollen**.
7. Den **aufgerollten Strudel vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schieben** mit **flüssiger Butter oder Milch abstreichen** und **im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40 Min backen**.



Zum Servieren den noch warmen Strudel **mit Puderzucker bestäuben** und **in Stücke schneiden**.

