Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: Strudelteig muß so dünn ausgerollt sein, daß man eine Zeitung noch lesen kann, wenn man hindurchschaut. Also, beim Ausrollen bzw. Ausziehen ist viel Geduld nötig.

Zutaten: (6 Portionen)

1,5 kg Äpfel, z. B. Boskop,
150 g Rosinen,
100 g Zucker;

Teig:
250 g Mehl,
2EL Öl,
2 Eigelb,
1 Prise Salz;
etwas Öl zum Bestreichen,
Mehl zum Ausrollen,
etwa 100 g Butter,
100 g gemahlene Haselnüsse,
Fett für das Blech;
Puderzucker zum Bestäuben.

Rezept: Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Rosinen und Zucker in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze etwa zehn Minuten dünsten. Abkühlen lassen. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Öl, Eigelb, Salz und knapp einen Achtelliter lauwarmes Wasser zugeben. Mit den Knethaken des Handrührers so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Mit den Händen noch etwa fünf Minuten weiterkneten. Zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und unter einer erwärmten Schüssel 30 Minuten ruhenlassen. Ein großes Geschirrtuch mit Mehl bestäuben und den Teig darauf ausrollen. Dann den Teig vorsichtig ausziehen, bis er hauchdünn ist. Die Teigfläche mit der Hälfte der geschmolzenen Butter einstreichen und mit gemahlene Haselnüssen bestreuen. Die abgetropften Apfel darauf verteilen. Den Strudel mit Hilfe eines Tuchs aufrollen und auf ein gefettetes Backblech legen (Nahtstelle nach unten). Die seitlichen Enden nach unten umschlagen. Mit der restlichen Butter bestreichen.

Den Strudel in den Backofen schieben, auf 225 Grad/Gas Stufe 4 schalten und etwa 40 Minuten backen. Den Strudel mit Puderzucker bestäuben und servieren

(pro Portion ca. 650 Kalorien).
Fertig ohne Wartezeit in 1 Stunde. Dazu: Vanillesoße