



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

300 g	Mehl (glatt)
125 ml	lauwarmes Wasser
65 ml	Öl
3 Stk.	Eier
1 TL	Salz
1 EL	Öl
70 g	Butter
400 g	Äpfel
70 g	Butter
1 Pkg.	Vanillezucker
40 g	Staubzucker
1 EL	Crème fraîche
80 g	geriebene Nüsse
30 g	Kristallzucker
1 Msp.	Zimt, gemahlen
1 Prise	Salz
35 g	zerlassene Butter Zitronensaft

Mein persönlicher Tipp

Für die Zubereitung eines makellosen Strudelteiges bzw. für das sogenannte "Strudelziehen" gilt jedenfalls das Sprichwort: Übung macht den Meister/die Meisterin!

Helene Milalkovits

Seminarbäuerin aus Steinbrunn

Quellen:

- Helene Milalkovits:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Apfel-Nussstrudel mit Vanillecreme

Zubereitung

Strudelteig für einen Strudel

- Zutaten: Teig: 300 g glattes Weizenmehl, schwach 1/8 l lauwarmes Wasser, 1/16 l Öl, 1 Ei, 1 TL Salz, 1 EL Öl zum Bestreichen
- Aus Mehl, Wasser, Öl, Ei und Salz einen geschmeidigen Teig bereiten.
- Ein Baumwolltuch auf dem Tisch ausbreiten und bemehlen.
- Den Teig in die Mitte des Tuches geben, mit Öl bestreichen und mit einer Schüssel abdecken. 30 Min. rasten lassen.

Apfel-Nussstrudel

- Fülle: 400 g Äpfel, 70 g Butter, 2 Eier, 1 Pk. Vanillezucker, 40 g Staubzucker, 1 EL Crème fraîche, 80 g geriebene Nüsse, 30 g Kristallzucker, 1 Msp. Zimt, 1 Prise Salz, Saft einer halben Zitrone, 35 g flüssige Butter zum Einpinseln
- Für die Fülle die Äpfel schälen, kleinwürfelig schneiden und mit Zitronensaft marinieren.
- Butter, Dotter, Staubzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren und mit Crème fraîche, Nüssen und Zimt vermischen.
- Eiklar und Kristallzucker schaumig schlagen und unter die restliche Masse heben.
- Den Teig ausziehen und die Ränder abschneiden.
- Die Masse auf die Hälfte des Teiges verteilen und die Äpfel darüber streuen. Den restlichen Teig mit flüssiger Butter bestreichen.
- Mit Hilfe des Tuches den Strudel einrollen, noch einmal mit Butter bepinseln und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei 160° C im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Min. backen.
- !Variante!: Die Äpfel können auch durch Weintrauben ersetzt werden.

Vanillecreme

- Zutaten: 60 g Kristallzucker, 40 g Stärkemehl, 4 Dotter, 500 ml Milch, 1 Vanilleschote, 250 Schlagobers
- Stärkemehl, Dotter und 8 EL Milch verrühren.
- Die restliche Milch mit dem Kristallzucker, der ausgeschabten Vanilleschote und dem Vanillemark zum Kochen bringen.
- Die Dottermilch nach und nach unterrühren.
- Die Soße unter ständigem Rühren bei geringer Hitze ca. 1 Min. köcheln lassen.
- In eine Schüssel füllen und überkühlen lassen.
- Danach durch ein engmaschiges Sieb passieren oder mit einem Pürierstab kurz pürieren. Obers steif schlagen und unter die Creme heben.