

Kuchen Backen Rezepte

Apfelstrudel Mit Schlagsahne

Anzahl: 6 Portionen

Stichworte: Äpfel, Bayern, Mehlspeise, Deutschland, Obst, Schnell

	Teig
250 g Feines Mehl z.B. Wiener - Grießler	1 Teel. Salz Wasser nach Bedarf, warm
	Füllung
200 g Sauerrahm 1,50 kg Äpfel (Jonathan) 100 g Zucker	1 Teel. Zimt Butter für die Form 200 ml Schlagsahne (evt.400 ml)

Für den Teig das Mehl mit dem Salz auf ein Brett sieben und - am besten mit einer Gabel - mit dem Öl und lauwarmem Wasser (ca. 100 ml, kommt auf die Qualität des Mehls an) vermischen. Den Teig gut durchkneten und dabei immer wieder auf das Brett schlagen, bis er vollkommen glatt und seidig glänzend geworden ist, dann halbieren und mit einer angewärmten Schüssel zugedeckt 1/2 Stunde ruhen lassen. Den Teig danach auf ein bemehltes Tuch geben, zunächst zu einem grossen Rechteck ausrollen und dann durch Untergreifen mit dem Handrücken weiter ausziehen, bis er hauchdünn geworden ist.

Den Teig dann mit Sauerrahm bestreichen, die in feine Scheiben geschnittenen Äpfel darauf verteilen und Zucker und Zimt darauf streuen. Beim Füllen darauf achten, dass an den Seiten etwa 3 cm, am Ende 10 - 15 cm frei bleiben. Den Teig mit Hilfe des Tuches fest aufrollen und in eine gut gebutterte Reine legen, Naht nach unten. Bei 225C 20 Minuten backen, dann mit 1 - 2 Bechern Schlagsahne übergießen und in weiteren 20 Minuten fertigbacken.