

## Apfelstrudel mit Streuobst

### ZUTATEN

Teig:

250g Mehl Type 550 und eine  
weitere Handvoll zum

Weiterverarbeiten

2 EL Öl

ca 100ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

ca 30g flüssige Butter und ein

Pinsel

1 großes oder 2 kleine

Geschirrtücher

Schmalz, Öl oder Butter für die

Backform

### ZUBEREITUNG

Wir machen uns zuerst an den Teig: Mehl und Salz mischen. Öl und Wasser hinzufügen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der nicht mehr klebt. Diesen bearbeiten wir nun gut 10 Minuten und zwar nicht zimperlich. Wir donnern ihn auf die Tischplatte, dass die Gläser im Regal nur so klimpern.

Ist der Teig nun annähernd himmlisch geschmeidig, gönnen wir ihm Ruhe; die hat er jetzt verdient. Dazu decken wir ihn zu und lassen ihn bei Zimmertemperatur eine halbe Stunde ruhen. ( Manche, auch ich, stecken ihn in den Kühlschrank, aber das widerspricht allen Regeln )

In der Zwischenzeit bereiten wir die Füllung zu: Die Äpfel samt Schale schnippeln, (das gibt ein schönes Farbenspiel und versorgt uns mit Mineralstoffen) und mit dem Rest der Zutaten mischen.

Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben, den Doag mid am Nudlwoigla auswoigeln (also den Teig mit einem Nudelholz ausrollen). Alles schön gleichmäßig. Wir nehmen den Teig zur Seite, legen ein großes oder zwei kleinere Geschirrtücher unter und bestäuben diese nochmal mit Mehl.

Nun nehmen wir den Teig in die Hand und somit ins Gebet. Wir ziehen den Teig gleichmäßig auseinander, bis er wirklich hauchdünn ist. Dann kommt er auf das Tuch. Sollte ein Loch entstanden sein, flicken wir dieses mit Material aus einer Ecke, die vielleicht gerade noch etwas dicker ist.



## ZUTATEN

### Füllung:

ein gutes Kilo Äpfel von der  
Streuobstwiese  
200ml Sauerrahm  
100g Zucker oder Honig  
1 TL Zimt

2 EL Rosinen  
2 EL Semmelbrösel

### Aufguss:

200ml Sahne  
200ml Milch

## ZUBEREITUNG

Das Backrohr heizen wir schon mal vor auf 180 Grad. Jetzt wird der Teig zur Hälfte mit Semmelbrösel bestäubt, um die Flüssigkeit gut aufnehmen zu können. Die andere Hälfte pinseln wir mit flüssiger Butter ein. Das gibt einen fein-knusprigen Biss.

Die Füllung nun gleichmäßig dünn auf die Semmelbrösel streichen, dabei am Rand 3 Zentimeter freilassen. Daraufhin schlagen wir die Ränder ein, wickeln den Strudel mit Hilfe des Tuches fertig und lassen ihn mit Feingefühl in die Rein (= Backform ) gleiten. Ist dies auch mit dem zweiten Exemplar geschehen, geht's ab ins Rohr.

Nach 20 Minuten wird die Sahne-Milchmischung angegossen und wenn noch was vom Butter übrig ist, dann kommt das auch dazu. Weitere 20 bis 25 Minuten backen, bis er schön goldgelb ist...

Quelle: Bernhard Senkmüller, Koch und Genussbotschafter für die Genussregion Niederbayern