

Apfelstrudel aus Mürbteig

ca. 24 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sie benötigen:

1 Backblech (30 x 35 cm)

Mürbteig:

300 g gesiebttes glattes Mehl
50 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
150 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
65 ml Milch

Apfel-Füllung:

1,3 kg geschälte, in Spalten
geschnittene Äpfel
½ EL Zitronensaft
100 g geröstete Semmelbrösel
70 g Zucker
1 Prise Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
20 g Rosinen
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Wie mache ich einen Apfelstrudel aus Mürbteig?:

1 Mürbteig:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 40 x 45 cm) ausrollen und halbieren.

3 Apfel-Füllung:

Für die Füllung die Äpfel mit den übrigen Zutaten vermischen und die Hälfte in die Mitte eines Teiges geben. Den linken Seitenrand nach innen einschlagen. Ei mit Salz versprudeln, den eingeschlagenen Seitenrand damit bestreichen und die rechte Teighälfte darüberschlagen. Die Enden zusammendrücken und unter den Strudel klappen. Den Vorgang für den zweiten Strudel wiederholen.

4 Zum Bestreichen:

Die Strudel auf ein befettetes Backblech geben und mit Ei bestreichen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

5 **Zum Bestreuen:**

Die Strudel mit Staubzucker leicht bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den warmen Strudel mit Vanilleeis servieren.

