



Grundrezept Strudelteig

ca. 10 Portionen    gelingt leicht  bis zu 30 Min.



Zutaten:

Strudelteig:

250 g glattes Mehl
1 Dotter (Größe M)
1 KL Salz
1 EL Essig
ca. $\frac{1}{8}$ l lauwarmes Wasser

Zum Bestreichen:

30 g lauwarme Butter
30 g heiße Butter

1 Strudelteig:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit lauwarmer Butter bestreichen. Die Teigkugel auf einen geölten Teller geben und eine erwärmte Schüssel überstülpen. Zugedeckt ca. 1 Std. rasten lassen.

2 Den Teig auf einem bemehlten Tuch rund, so groß wie möglich, ausrollen. Beide Handrücken in Mehl tauchen und unter den Teig schieben. Den Teig, mit den Handrücken nach oben, dünn ausziehen. Den Teigrand (dickere Teigschicht) abrandeln (= leicht einreißen und rundum abzapfen).

3 Den Teig mit etwas heißer Butter bestreichen und zu beliebigen Strudel weiterverarbeiten.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Aus dem Strudelteig kann man die besten Köstlichkeiten zaubern. Ob süß mit Obst oder pikant mit Gemüse gefüllt, für jeden Gusto gibt es den richtigen Strudel.