



Apfelstrudel mit Cranberry

Zutaten Strudelteig:

- 250 g glattes Mehl
- 125 g lauwarmes Wasser
- 25 g Tafelöl
- Prise Salz

Zutaten Apfelfülle:

- 8 mittlere Äpfel
- Saft einer Zitrone
- ca. 100 g Zucker (kommt darauf an wie süß die Äpfel sind)
- 200 g geriebene Haselnüsse
- 200 g Cranberry
- etwas Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Kochlöffel vermengen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und den Teig so lange kneten und schlagen, bis er glatt und seidig ist. Auf einen bemehlten Teller geben und mit etwas Öl bestreichen, damit die Oberfläche nicht austrocknet, und mindestens eine Stunde rasten lassen. Je länger, desto besser.

In der Zwischenzeit die Zitrone auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Die Äpfel schälen, grob reiben, und in die Schüssel geben. Nach jedem Apfel umrühren damit die Äpfel nicht so braun werden. Zucker - nach Geschmack - geriebene Haselnüsse, etwas Zimt und die Cranberry dazugeben, und gründlich vermischen.

Ein Strudeltuch oder größeres Geschirrtuch ausbreiten und etwas bemehlen. Den Strudelteig halbieren und am Tuch flach drücken und mit dem Nudelholz etwas ausrollen. Über den bemehlten Handrücken vorsichtig ausziehen. Die Feinarbeit vom Strudel ziehen geschieht anschließend am bemehlten Tuch. Dabei darauf achten, dass man aus dem Strudelteig in etwa ein Rechteck formt und das keine Löcher durch zu starkes Ziehen am Teig entstehen.

Je dünner der Strudelteig ausgezogen wird, umso blättriger wird der fertige Apfelstrudel.

Die dickeren Teigländer können weggeschnitten werden oder aber auch dranbleiben, je nach Belieben.

Jetzt den Teig dünn mit flüssiger Butter bestreichen, dann blättert er beim Backen schön. Nun die Fülle auf dem unteren Drittel des Teiges verteilen und die seitlichen Ränder leicht einschlagen. Durch das Anheben des Tuches den Strudel straff einrollen. Mit Hilfe des Tuches gibt man den Strudel, mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Blech. Mit flüssiger Butter bestreichen.

Jetzt wird der Strudel bei 160°C zirka 30 min. gebacken, bis er eine schöne goldbraune Farbe hat, etwas überkühlen lassen und noch warm servieren.

TIPP: Fertiger Strudel, sowohl roh als auch gebacken, sowie Strudelteig lassen sich Problemlos einfrieren und bei Bedarf, am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen und weiterverarbeiten.

Das Ganze könnt ihr natürlich auch mit fertigen Strudelteig machen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.