

## Selbstgemachter Apfelstrudel



### Zutaten für einen Strudel

- 120 g Weizenmehl
- 1/2 EL Essig
- 1-2 EL Öl (Ich verwende Sonnenblumenöl)
- 1/2 TL Salz
- 60 - 70 ml lauwarmes Wasser
- ca. 40 g Butter
- 500 g Äpfel
- Zucker, Vanillezucker, Zimt, gemahlene Mandeln, Mandelblättchen, Rosinen, gepuffter Amaranth oder Quinoa

### Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Essig, dem Öl, dem Salz und der Hälfte des lauwarmen Wassers in die Küchenmaschine geben. Langsam das restliche Wasser dazugeben.
2. Den Teig entweder mit der Küchenmaschine 5 Minuten lang kneten oder von Hand gut durchkneten, bis er seidig glatt wird. Den Teig leicht beölen, mit einer warmen Porzellanschüssel (Die Schüssel vorher mit heißem Wasser erwärmen) abdecken und eine halbe Stunde in der Küche stehen lassen.
3. Die Äpfel schälen, vierteln oder sechsteln und in kleine Scheiben schneiden. Das Rohr auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.
4. Ein Strudeltuch auf der Arbeitsfläche auslegen und leicht bemehlen. Den Teig ausrollen und dünn ausziehen. Dabei die Handrücken nach oben unter den Teig geben und nach außen ziehen. Am Schluss sollte er hauchdünn zu einem Rechteck ausgezogen sein.
5. Wenn noch dicke Ränder vorhanden sind, können diese abgeschnitten werden. 3/4 des ausgezogenen Teiges mit den Äpfeln belegen, dabei sollte etwa ein 4 mm breiter Rand frei bleiben. Zucker, Vanillezucker, Zimt, gemahlene Mandeln oder Mandelblättchen, Rosinen, gepuffter Amaranth oder Quinoa (je nach Wunsch) darüber streuen.
6. Die Butter in einem kleinen Topf leicht erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
7. Zuerst die seitlichen Ränder, dann den unteren Rand einklappen. Mit der flüssigen Butter die Ränder vorsichtig beträufeln.
8. Mithilfe des Tuches wird nun der Strudelteig von unten her aufgerollt und vorsichtig mit der Naht nach unten auf das Blech gesetzt. Oberhalb noch einmal mit Butter beträufeln, damit der Strudel knusprig wird. Je nach Füllung den Strudel 30 bis 40 Minuten backen.
9. Entweder man kann den Apfelstrudel nun ganz klassisch österreichisch mit einer Vanillesauce oder einer Kugel Eis genießen oder einfach ausgekühlt und pur.

**Viel Freude beim Nachbacken!**

