

Rezept des Monats:

Südtiroler *Apfelstrudel*



die Wirtin Erika bietet Ihnen Ihr Rezept

für 1 Kilo Muerbteig

(ein kompletter Strudel braucht jedoch nur etwa ½ kg)

300 Gramm Mehl
200 Gramm Butter
100 Gramm Staubzucker
1 Ei (oder 2 Eigelb)
1 Packung Vanillezucker (ca 30 Gramm)
1 Messerspitze Zitronenschale gerieben
1 Prise Salz

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und in die Mitte eine Vertiefung druecken.

Die Butter in Wuerfel schneiden, den Staubzucker, das Ei , den Vanillezucker und das Salz in die Mitte geben und kneten , bis keine Butterstuecke mehr zu sehen sind, dann mit dem Mehl rasch zu einem glatten Teig kneten.

In Klarsichtfolie einwickeln(um den Teig vor dem Austrocknen zu schuetzen) und etwa 1 Stunde in den Kuehlschrank geben.

Nach der angegebenen Kuehlzeit wird der Muerbteig ausgerollt und geformt.

Ausrollen:

Auf einen duenn mit Mehl bestaeubten Arbeitstisch mit dem Nudelholz ausrollen.Den Teig waehrend des Ausrollens leicht mit Mehl bestaeuben und mit einer Palette vom Arbeitstisch loesen.

Der Teig ist sehr waermempfindlich, deshalb darf er nicht lange bearbeitet werden, sonst verliert er die Bindung.

Sollte es dennoch vorkommen, dass der Teig broecklig wird, so bestreut man die Arbeitsflaeche mit wenig Mehl und verknetet den Teig zusaetzlich mit einem Eiweiss.

Wird der Teig durch langes Verarbeiten wieder weich,so sollten Sie keinesfalls Mehl dazugeben, da die Qualitaet des Teigs darunter leidet.

Den Teig in diesem Fall erneut in den Kuehlschrank legen.

Die Formen und das Blech sollten kalt sein und muessen nicht unbedingt eingefettet werden.

Man kann beim Ausrollen den Teig zwischen zwei Klarsichtfolien geben, so laesst er sich leichter ausrollen und klebt nicht.

Je hoeher der Fettanteil, desto muerber wird der Teig.

Inhalt des Strudels (1 Strudel = 500 Gramm Teig)

600 Gramm Aepfel
50 Gramm Zucker
40 Gramm Sultaninen
20 Gramm Pignoli
2 Essloeffel Rum
½ Teeloeffel Zimtpulver
1 Messerspitze Zitronenschale gerieben

weiteres:

Ei zum Bestreichen

Staubzucker zum Bestreuen

Die Aepfel schaelen und entkernen , in kleine Scheiben schneiden und mit dem Zucker, den Sultaninen, den Pignoli, dem Rum , dem Zimt und der Zitronenschale mischen.

Das Backrohr vorheizen.

Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett 40 x 26 cm gross ausrollen und auf ein mit Butter bestrichenes oder mit Papier ausgelegtes Backblech legen.

Die Apfelfuelle auf den Teig geben und den Strudel mit dem Teig einschlagen.

Den Strudel mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit den restlichen Teigstreifen verzieren und im Backrohr backen.

Mit Staubzucker bestreuen.

Backtemperatur: 180 Grad

Backzeit : 35 Minuten

Als Teig kann man auch 300 Gramm tiefgefrorenen **Blaetterteig** verwenden , der in jedem Geschaeft erhaeltlich ist.