

Rezept für einen Strudel

rezept für den MÜRBEIG:

250 g Mehl
1 Ei, eine Prise Salz
2 Eßl. Öl
ca. 1/16 l Wasser



rezeptur für die apfelfülle:

2 kg Äpfel (Gravensteiner oder Boskop)
150 g Semmelbrösel
150 g Butter
80-100 g Zucker
Zimt, Zitronenschale
50 g Rosinen, 50 g Pignoli
100 g zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

ZUBEREITUNG DES TEIGES:

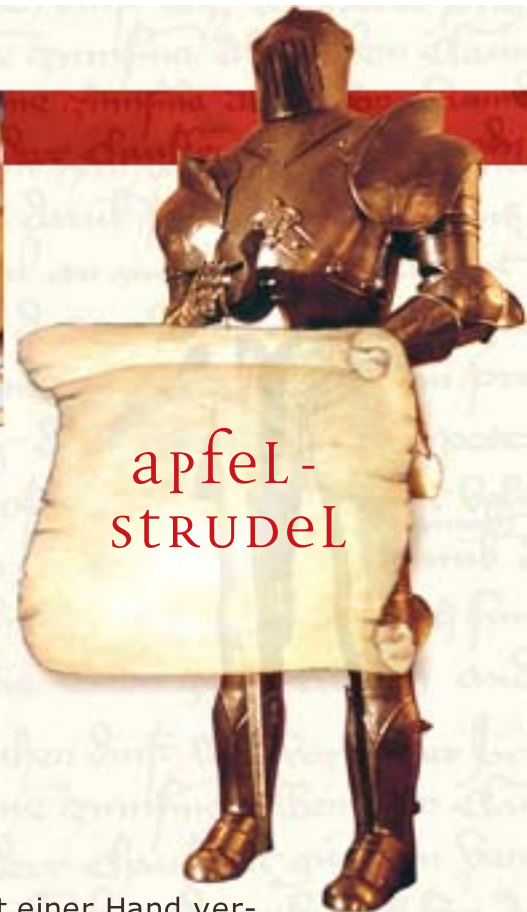
Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und mit Ei, Salz und Öl mit einer Hand verrühren. Mit der anderen Hand nach und nach Wasser nach Bedarf zugießen, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Nun mit beiden Händen kräftig durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zu einer Kugel formen und mit Öl bestreichen. ½ Stunde rasten lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen, feinblättrig schneiden. Die Semmelbrösel in Butter hellbraun rösten. Auf einem bemehlten Tuch den Teig mit dem Nudelholz austreiben, ausziehen, bis er papierdünn ist, aber nicht reißt. Mit einem Teil der zerlassenen, lauwarmen Butter bestreichen. 2/3 des Teiges mit den Semmelbröseln bestreuen, darauf die Äpfel verteilen, Zucker, Zimt, Zitronenschale, Rosinen und Pignoli darüberstreuen. Dicke Teigblätter wegschneiden. Nun wird der Strudel von der Seite mit der Füllung durch Anheben des Tuches eng aufgerollt. In eine gefettete Braterein oder auf ein Blech legen, mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen und ca. ½ Stunde bei 220 Grad backen. Mit Staubzucker bestreuen und noch lauwarm servieren. Halbgeschlagener Rahm schmeckt sehr gut dazu.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen

Ihre Familie Oberhofer

Familie Oberhofer und die gesamte Küchencrew des Ritterhof
mit Küchenmeister Leo Oberhofer

Hotel Ritterhof***S - 39040 Seis am Schlern - Italien (BZ)
Tel. +39 0471 706 522 - www.ritterhof.com - Email: info@ritterhof.com



apfel-
STRUDEL

