



Bregenz 2014

Strudelteig

200g Mehl
130g Wasser
25g Öl
Salz
Kugel

alle Zutaten verkneten und zu einer
mit glatter Oberfläche abschleifen
min. 1std. ruhen lassen

Füllung

50g ungeschwefelte Rosinen
5TL Calvados

einlegen

1kg Äpfel
würfeln
1 Zitrone
100g Zucker
½TL Zimt

schälen, vierteln, entkernen und fein
auspressen

80g Löffelbiscuits oder Semmelbrösel
mischen

fein mahlen und alle Zutaten
Rosinen abtropfen und untermischen
flüssig erhitzen

50g Butter

Auf der Arbeitsplatte etwas Mehl verteilen. Darauf den Strudel ausziehen
so dünn es geht –

man sollte Zeitung dadurch lesen können. Mit Butter bestreichen.

Die Füllung als dicken Streifen auf die längere Seite des Teigs geben.
Dabei einen 5 cm breiten Rand lassen. Diesen Rand umschlagen und den
gefüllten Strudelteig aufrollen. Die Naht gut andrücken. Den Strudel von
allen Seiten mit der restlichen Butter bepinseln.

Strudel auf ein Backblech mit Backpapier setzen und ca.20min. bei 200°C
backen.

Kurz auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Mit Puderzucker
bestreuen.

(Thorsten Behnk)