

Jenny Elvers' Apfelstrudel

sat1.de/tv/promis-backen-privat/rezepte/jenny-elvers-apfelstrudel

Apfelstrudel mit Walnüssen und Zimt

Die Füllung auf den ausgezogenen Teig streichen und den Teig mithilfe eines Tuches vorsichtig einrollen. Den Strudel auf ein Backblech rollen, mit Butter bestreichen. Bei ca. 190 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 30 - 40 Minuten goldbraun backen, zwischendurch immer mal wieder mit Butter bestreichen. Strudel ca. 30 min. ruhen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



© SAT.1

FÜR DEN TEIG

300 g Weizenmehl, Type 550

0,5 TL Salz

160 ml Wasser, lauwarm

30 ml Öl

Butter zum Bestreichen

Etwas Puderzucker

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g Semmelbrösel

150 g	Walnüsse
-------	----------

Zucker und Zimt	
-----------------	--

1 EL	Zitronensaft
------	--------------

800 g	Äpfel
-------	-------

Vorbereitungszeit: 70 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

Insgesamt: 100 Minuten

Jenny Elvers' Apfelstrudel: Rezept und Zubereitung

Backzeit: 30-40 Minuten

Temperatur: 190°C Ober-/Unterhitze

Backform: 1 Backblech

Schritt 1: Zubereitung des Teigs

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und zu einer Kugel formen. Anschließend mit Öl bestreichen.

Der Teig muss mindestens 30 Minuten ruhen.

Nach der Ruhezeit den Teig in Mehl wenden und rechteckig ausrollen, mit dem Handrücken hauchdünn ausziehen. Nun den Teig mit flüssiger Butter bestreichen.

Schritt 2: Für die Füllung

Butter in der Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel beimengen und goldbraun rösten. Zimt, Zucker, Zitronensaft und Äpfel hinzufügen. Die Füllung auf den ausgezogenen Teig streichen und den Teig mithilfe eines Tuches vorsichtig einrollen.

Schritt 3: Fertigstellung

Den Strudel auf ein Backblech rollen, mit Butter bestreichen. Bei ca. 190 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 30 - 40 Minuten goldbraun backen, zwischendurch immer mal wieder mit Butter bestreichen.

Strudel ca. 30 min. ruhen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezept

Rezept

Rezept

Rezept

Rezept

Rezept

Rezept