

Apfelstrudel (Desserts)



Zubereitung

Die Butter in einem Wasserbad schmelzen und die Rosinen in warmem Wasser einweichen. Ordnen Sie das Mehl, um eine Grube in der Mitte zu schaffen, ein leicht geschlagenem Ei in die Mitte gießen, dazu eine Prise Salz, 80g geschmolzene Butter und einem Esslöffel warmes Wasser. Kneten, bis Sie eine glatte gelben Teig erhalten. Lassen Sie ihn eine Stunde ruhen. Nach dieser Zeit den Teig in eine dünne Folie auf einer leicht bemehlten Tuch ausrollen. Bürsten Sie den Teig mit 30g geschmolzene Butter. Ordnen Sie die in dünne Scheiben geschnittenen Äpfel auf dem Teig und bestreuen den Zimt darüber, immer 3 oder 4cm Freiraum um den Rand verlassen. Fügen Sie die Rosinen und Pinienkernen hinzu. Decken mit Zucker vermischt mit geriebener Zitronenschale. Falten Sie die Ränder nach dem Inneren, um die Füllung zurück zu halten, dann rollen Sie den Strudel mit Hilfe des Tuches auf. Legen Sie ihn auf ein Backblech mit Backpapier und bürsten mit der restlichen geschmolzenen Butter. Backen Sie den Apfelstrudel für ca. 35 Minuten bei 200°C. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipps

Der Strudel darf für 2-3 Tage in einem versiegelten Dessertbehälter aufbewahrt, zum Beispiel. Um ihm einen Hauch von etwas extra zu geben können Sie ihn mit Puderzucker bestreuen. Darüber hinaus vor dem Kochen, können Sie den Strudel mit Milch statt des Eies bürsten.

Allgemeinwissen

Die Alpentäler im Nordosten Italiens sind heute die Wiege des Strudels. Die Apfel-Produktion, vor allem in den Tälern des Trentino, hat sicherlich zur Verbreitung dieser köstliche lokale Spezialität gebracht. Strudel ist die älteste Variante eines türkischen Dessert namens Baklava.

Informationen

Zubereitung 45 Minuten

Gesamtzeit 35 Minuten

Dient X Serviert 8 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Italienisches 00 mehl 270 Gramm

Eier 1 Einheit

Butter 130 Gramm

Äpfel 1000 Gramm

Zucker 100 Gramm

Zimt (Ein halber Esslöffel gemahlener Zimt)

Rosinen 80 Gramm

Pinienkerne 50 Gramm

12

Puderzucker