

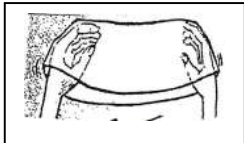
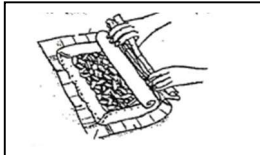
EuV	Ernährung und Versorgung	Ernährung und Verpflegung	 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:	Klasse:	Datum:	

Apfelstrudel

Strudelteig

Menge	Zutaten	Zubereitung
2 EL	Öl	Arbeitsplatz zum Backen vorbereiten. Topf mit Wasser aufstellen, zum Kochen bringen, ausschalten.
250 g	Mehl	in eine Tasse geben, 1 Pinsel und einen großen Teller vorbereiten. Alle Zutaten in der Klammer für den Teig in eine Schüssel geben, mit dem HRG verkneten. Teig auf der Arbeitsfläche abschlagen, mit der Teigkarte in 3 Teile teilen, 3 Kugeln formen, Kugeln auf den Teller legen mit Öl bepinseln. Wasser vom Topf ausgießen, Teigkugeln mit dem heißen Topf abdecken, 30 Min. ruhen lassen.
1	Ei	
2 EL	Öl	
1 Pr.	Salz	
1/8 L	Wasser	

Apfelfülle

Menge	Zutaten	Zubereitung	
1 Backblech		mit Backpapier vorbereiten oder siehe Milchrahmstrudel!	
5	Äpfel	schälen, mit dem Hobel in feine Scheiben hobeln, mit den restlichen Zutaten in der Klammer vermischen.	
5 EL	Zucker		
1 TL	Zimt		
2 EL	Rosinen		
3 EL	Mehl	Geschirrtuch mit Mehl bestäuben. Strudelteig über dem Handrücken ausziehen, auf dem Geschirrtuch ablegen. Strudelteig vorsichtig rundherum zum Rechteck ausziehen, etwas so groß wie das Geschirrtuch.	
200g	Sauerrahm	Strudelteig mit 1/3 Sauerrahm bestreichen, 1/3 der Apfelfülle gleichmäßig darauf verteilen, Strudel von allen 4 Seiten etwas einschlagen, mit Hilfe des Geschirrtuchs aufrollen, auf das Backblech legen. Die restlichen 2 Teigkugeln genauso verarbeiten.	
50g	Butter	schmelzen, Strudel damit bestreichen. Backen: ca. 30 – 45 Min. bei 200°C Strudel in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestreuen, mit Vanillesoße, Sahne oder Vanilleeis servieren.	

Milchrahmstrudel

Menge	Zutaten	Zubereitung
0,5 L	Milch	Bratraine mit der Hälfte der Butter ausfetten. Apfelstrudel einlegen und mit übergießen. Backen: 30 – 45 Min. bei 200°C
2 EL ½ TL 100 ml	Zucker Zimt Sahne	10 Min. vor Ende der Garzeit den Strudel mit der restlichen Butter bestreichen, mit Zimtzucker bestreuen und mit übergießen.

Vanillesoße

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 geh. EL 50 ml	Stärkemehl Milch	mit verrühren.
1/2 450 ml 1 2 EL	Vanillestange Milch Eigelb Zucker	Mark ausschaben, mit und und in einen Topf geben, verrühren, zum Kochen bringen. Stärke und Milchgemisch in die kochende Masse einrühren, aufpuffen lassen.

Tipps:

- Apfelstrudel lässt sich problemlos vorbereiten und auch eingefrieren.
- Wenn es schnell gehen muss, verwenden Sie doch einfach mal fertigen
- Strudelteig vom Kühlregal.
- Tauschen Sie die Äpfel gegen Birnen oder Heidelbeeren.

