
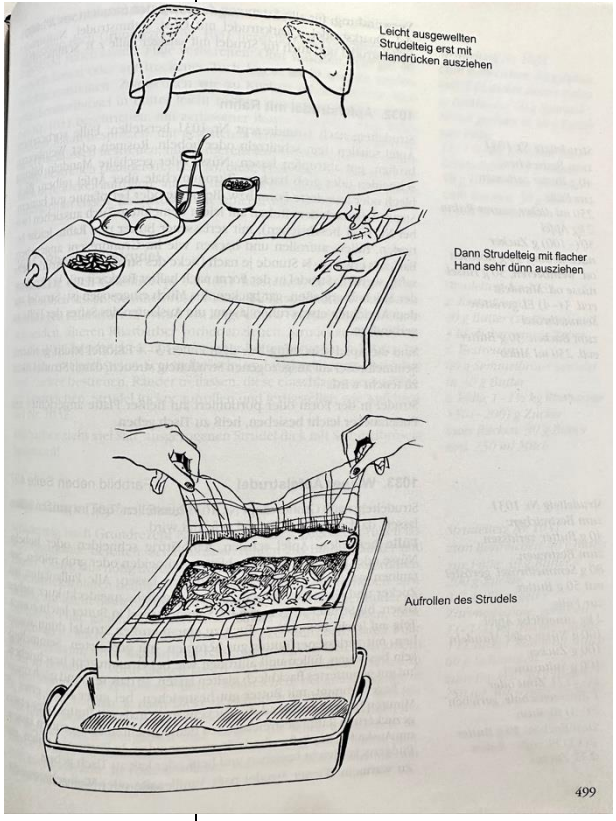


<b>Ernährung und Versorgung</b>	<b>Ernährung und Verpflegung</b>		 Staatliches Berufliches <b>SCHULZENTRUM</b> Vilshofen an der Donau
	Name:	Klasse:	

## Grundrezept – Strudelteig - Wiener Apfelstrudel - Quarkstrudel

Menge	Zutaten	Zubereitung / Arbeitsablauf
250 g 1 Msp. 1-2 Ei ca 125 ml 1 1 TI  ca. 1 Ei	Mehl Salz Öl lauwarmes Wasser Ei Essig  zum Bepinseln: Öl	<b>1. Vorbereiten:</b> ► Mehl abwiegen, Salz, Öl, Essig, Ei zum Mehl geben ► Flüssigkeit abmessen ► Handrührgerät + Knethaken vorbereiten ► Schüssel oder Topf mit heißem Wasser vorbereiten  <b>2. Zubereiten:</b> <b>HRG + Knethaken:</b> ► Wasser langsam in Mehl-Gemisch einkneten und gut abarbeiten <u>oder</u> <u>auf der Arbeitsfläche von Hand:</u> ► Mehl + Salz auf Brett geben, Mehlgrube formen ► Öl + Wasser + Essig + Ei in Grube mit Gabel einarbeiten, dann mit Teigkarte und Händen zu Teig kneten <b>Teig muss elastisch weich sein – soll nicht kleben</b> ► Teig auf Brett <b>abschlagen</b> , bis sich <b>Strudelzunge</b> zeigt! ► Teig in 2 bis 3 Portionen teilen, auf Teller geben und mit Öl dünn bepinseln, unter feucht-heißem Geschirr 30 Min. ruhen lassen! ► Zwischenzeit zum Herstellen der Fülle nutzen (- bei süßer Verarbeitung!)  <b>3. Fertigstellen:</b> ► Teig auf bemehltem Tuch dünn auswellen, dann auf Tuch oder über Handrücken dünn ausziehen ► bestreichen ► füllen und aufrollen ► Backen: 35 – 60 Min. bei 175 – 200°C
 <p>Leicht ausgewellten Strudelteig erst mit Handrücken ausziehen</p> <p>Dann Strudelteig mit flacher Hand sehr dünn ausziehen</p> <p>Aufrollen des Strudels</p> <p style="text-align: right;">499</p>		

### Abwandlungsmöglichkeiten:


Abänderung erfolgt durch Füllungen und dazu passende Soßen!

Garen: Backen auf dem Blech oder in der Reine mit /ohne Aufgussflüssigkeit bzw. in der Suppe (Brätstrudel)

### Verwendungsmöglichkeiten:

**Süß:** Apfel-, Zwetschgen-, Kirschstrudel, Wiener Apfelstrudel, Quarkstrudel ohne/ mit Früchten  
 Mohnstrudel mit Äpfeln, Birnen oder Kirschen, Nussstrudel mit Äpfeln, Birnen oder Kirschen


**Salzig:** Gemüsestrudel

<b>Ernährung und Versorgung</b>		<b>Ernährung und Verpflegung</b>		 Staatliches Berufliches <b>SCHULZENTRUM</b> Vilshofen an der Donau
Name:		Klasse:	Datum:	



## Wiener Apfelstrudel

Menge	Zutaten	Zubereitung
40g	Butter	Strudelteig zubereiten.
80g	Semmelbrösel	Äpfel schälen, feinblättrig schneiden oder hobeln, Rosinen waschen und für 3 Minuten in heißes Wasser einlegen und anschließend abtropfen lassen.
2kg	Äpfel	Äpfel, Nüsse, Zucker, Rosinen und Zimt miteinander mischen, zugedeckt kurz ziehen lassen, bis der Strudel ausgezogen ist.
100g	gemahlene Nüsse	
100g	Zucker	
100g	Rosinen	
1 TL	Zimt	Butter schmelzen. Ausgezogenen Strudelteig mit Butter betupfen, mit etwas Semmelbrösel bestreuen, mit der Apfelmischung befüllen und aufrollen.
<b><u>Zum Backen:</u></b>		
30g	Butter	Strudel in eine gefettete Form/Reine gleiten lassen, sodass der Teigrand nach unten zu liegen kommt, mit Butter gut bestreichen.
etwas	Milch	Strudel bei 180°C ca. 45 Minuten backen. Während des Backens immer wieder mit etwas Milch übergießen.
		Strudel vor dem Anrichten etwas ruhen lassen, um das Auslaufen zu verhindern.

<b>Ernährung und Versorgung</b>	<b>Ernährung und Verpflegung</b>		 Staatliches Berufliches <b>SCHULZENTRUM</b> Vilshofen an der Donau
Name:	Klasse:	Datum:	



### Quarkstrudel

Menge	Zutaten	Zubereitung
30g 200g 4 1kg 4 EL 60g	Butter Zucker Eier (getrennt) Zitronenschale Quark Sahne Rosinen	<p>Strudelteig zubereiten. Eischnee schlagen. Schaummasse rühren aus Butter, Zucker und Eigelb. Quark durch Sieb streichen und zur Schaummasse rühren. Zitronenschale, Sahne und Rosinen zugeben und unterrühren. Zuletzt den steifen Eischnee unterheben.</p> <p>Butter schmelzen. Ausgezogenen Strudelteig mit Butter betupfen, Fülle gleichmäßig verteilen, Ränder jedoch frei lassen, diese einschlagen, leicht mit Butter betupfen, locker aufrollen, damit die Fülle aufgehen kann.</p>
<b><u>Zum Backen:</u></b> 30g 250ml	Butter Milch	<p>Strudel in eine gefettete Form/Reine gleiten lassen, sodass der Teigrand nach unten zu liegen kommt, mit Butter gut bestreichen.</p> <p>Strudel bei 180°C ca. 45 – 60 Minuten backen.</p> <p>Strudel vor dem Anrichten etwas ruhen lassen, um das Auslaufen zu verhindern.</p>