



Omili Zella Zikade
kocht mit dir

10 tierische Schlaumeier
reisen um die Welt

Mannehme...

Omili Zella erklärt Rezepte aus ihren Wiener Kochbüchern und zeigt dir, wie du die tollsten Speisen selbst zubereiten kannst!

Der Strudelteig

Man gebe das Mehl auf ein Nudelbrett und mache in die Mitte eine kleine Grube. In das lauwarme Wasser gebe man Butter, Salz und das Ei, verrühre diese Zutaten und gieße sie nach und nach zum Mehl.

Danach knete man diesen Teig schnell so lange mit den Händen, bis er ganz glatt ist. Dann lege man den Teig auf die bemehlte Stelle des Brettes, bedecke ihn mit einer Schüssel und lasse ihn mindestens 30 Minuten rasten.

Klassischer Apfelstrudel:

Hierauf gebe man den Teig auf ein bemehltes Tuch und rolle ihn mit dem Nudelholz ein wenig aus. Danach ziehe man den Teig von allen Seiten so lang, bis er ganz dünn ist, und bestreiche ihn mit etwas zerlassener Butter, damit er beim Backen ganz knusprig werde.

Dann verteile man die Fülle auf zwei Drittel des Teiges, das verbleibende Drittel bestreiche man mit zerlassener Butter. Danach schlage man die seitlichen Ränder ein und rolle den Strudel mithilfe des Tuches straff ein.

Jetzt backe man den Kuchen bei ca. 160°C für etwa 30 Minuten bis er eine schöne goldbraun-knusprige Farbe hat.



Zella Zikades Tipp:

Dieser Teig eignet sich auch fantastisch für kleine Teighäppchen, Strudelsäckchen mit süßer oder saurer Füllung oder als Boden für eine Muffinform!

Der Teig kann auch eingefroren werden!

ZUTATEN TEIG:

250 g	glattes Mehl
5 g	Butter
1	Ei
1/8 l	Wasser
etwas	Salz, Zitronensaft

ZUTATEN FÜLLUNG:

1 kg	saure Äpfel
100 g	Butter
100 g	Brösel
100 g	Zucker
50 g	Rosinen

Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit den gerösteten Bröseln, Zucker und Rosinen auf zwei Drittel des Teig verteilen.