

BACKPROFIS BIO APFELSTRUDEL

Rezept ergibt ein Blech Strudel



© derbackprofi.at

Schwierigkeitsgrad:
Zubereitungszeit:

Leicht
1 Stunde

1 Strudel

Zubereitung

Der Teig

250g Bio Weizenmehl Type 700 oder Type 480 Universal
2g Salz
1 Bio Ei (Größe M)
20g Bio Speiseöl
100g Wasser (handwarm)

Butterbrösel

50g Bio Butter und 100g Semmelbrösel

Apfelfülle

1000g saure Äpfel (Entkernt und in Scheiben geschnitten)
100g Bio Feinkristallzucker
10g Bio Zimt
180g Bio Rosinen (am Vortag mit 50g Rum angesetzt)
30g Zitronensaft

Knetzeit:

3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten:

mindestens 1h im Kühlschrank

Gehzeit vor dem Backen:

keine

Backzeit:

ca. 40 Minuten bei 190 °C Heißluft oder 200°C Ober- und Unterhitze