



Apfelstrudel

von Roman Stettler

Mengen für 10 Personen

625 g Mehl	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Öl und Wasser gut verrühren, begeben, mit einer Kelle zusammenfügen, auf wenig Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
* 5 g Salz	
3.0 Stück Eier	
8.0 cl Olivenöl	8 Esslöffel
1.2 dl Wasser	12 Esslöffel
1.5 kg Apfelmus	Füllung Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.
	Und so wirds gemacht: 1. Teig auf wenig Mehl rechteckig, möglichst dünn auswallen, auf ein Tuch legen, ausziehen. 2. Teig mit Butter bestreichen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, aufrollen. Strudel mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der Butter bestreichen.
	Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. 50 g Butter, flüssig, etwas abgekühlt
	Und so wirds gemacht: 1. Teig auf wenig Mehl rechteckig, möglichst dünn auswallen, auf ein Tuch legen, ausziehen. 2. Teig mit Butter bestreichen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, aufrollen. Strudel mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der Butter bestreichen.
	Äpfel (z. B. Boskoop), geviertelt, quer in feinen Scheiben
1.0 Stück Zitronen	unbehandelte Zitrone, 1 1/2 abgeriebene Schale und 3 Esslöffel Saft
80 g Haselnüsse gemahlen	
80 g Zucker	
* 1.3 g Zimt	ein wenig zimt
125 g Butter	Butter, flüssig, etwas abgekühlt
1.25 Liter Milch	Vanillesauce
	Alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere giessen, warm zum Strudel servieren.
2.0 g Vanilleschote	1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
40 g Zucker	
8.0 g Maisstärke/Maizena	
2.0 Stück Eier	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g