

GRUNDREZEPT FÜR STRUDELTEIG

ZUTATEN:

250 g glattes Mehl
125 g lauwarmes Wasser
25 g Tafelöl
Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten am besten in der Rührmaschine mit dem Knethacken zu einem glatten Teig verkneten.

Nochmals kurz mit der Hand durchkneten, auf einen bemehlten Teller geben und mit etwas Öl bestreichen, damit die Oberfläche nicht austrocknet, und etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

Danach den Teig auf ein bemehltes Tuch legen und mit dem Nudelholz anfangs etwas Ausrollen, nun den Teig mit dem Handrücken hauchdünn und gleichmäßig ausziehen.

Die dickeren Teigränder können weg geschnitten werden oder aber auch dranbleiben, je nach Belieben.

Jetzt den Teig dünn mit flüssiger Butter bestreichen, dann blättert er beim Backen schön.

Nun die jeweilige Fülle auf dem unteren Drittel des Teiges verteilen und die seitlichen Ränder leicht einschlagen. Durch das Anheben des Tuches den Strudel straff einrollen. Mit Hilfe des Tuches gibt man den Strudel, mit der Naht nach unten, in ein gefettetes Blech oder eine etwas tiefere Backform, je nachdem ob es sich um eine festere Fülle handelt oder eine leichtere, die beim Backen noch aufgeht. (z. B.: Topfen oder Biskuitmassen)

Jetzt wird der Strudel bei 160°C zirka 30 min. gebacken, bis er eine schöne goldbraune Farbe hat, etwas überkühlen lassen und noch warm servieren.

TIPP:

Fertiger Strudel, sowohl roh als auch gebacken, sowie Strudelteig lassen sich problemlos einfrieren und bei Bedarf, am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen und weiterverarbeiten.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

