

APFELSTRUDEL

Zutaten

Strudelteig:

200 g Mehl
30 ml Öl
140 ml Wasser
1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

40 g lauwarme Butter
40 g heiße Butter

Apfel-Füllung:

1,2 kg geschälte, blättrig
geschnittene Äpfel
½ EL Zitronensaft
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Zimt
40 g grob gehackte Walnüsse
60 g Rosinen (wahlweise)

Zubereitung

Strudelteig: Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und verkneten. Den Teig mit lauwarmer Butter bestreichen und zugedeckt ca. 1 Std. rasten lassen. Danach auf einem bemehlten Tuch, so groß wie möglich, ausrollen. Beide Handrücken in Mehl tauchen und unter den Teig schieben. Den Teig, mit den Handrücken nach oben, dünn ausziehen und mit etwas heißer Butter bestreichen. Alternativ zum Strudelteig kann Blätterteig verwendet werden.

Apfel-Füllung: Äpfel mit Zitronensaft ver-

mischen und mit Zucker, Vanillezucker, Zimt, Nüssen und Rosinen austreuen. Den Teig mit Hilfe des Tuches seitlich ca. 3 cm einschlagen (so kann die Füllung beim Einrollen nicht auslaufen) und zu einem Strudel einrollen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches, mit der Naht nach unten, auf ein befettetes Backblech legen und mit flüssiger Butter bestreichen (Ober-/Unterhitze 180 °C, Heißluft 160 °C, Backzeit: etwa 40 Minuten). Nach der Hälfte der Backzeit den Strudel mit der übrigen Butter bestreichen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Apple strudel

Ingredients strudel dough: 200 g flour, 30 ml oil, 140 ml water, 1 pinch of salt, 40 g lukewarm butter, 40 g hot butter; **Apple filling:** 1.2 kg sliced apples, 1/2 tablespoon of lemon juice, 80 g sugar, 1 packet of vanilla sugar, 1 pinch of cinnamon, 40 g walnuts (roughly chopped), 60 g raisins

Preparation

Dough: Put all the ingredients into a mixing bowl and knead it together. Coat it with warm butter, cover it and let it rest for about 1 hour. Roll out the dough as large as possible on a floured cloth. Put the floured back of both hands under the dough and stretch it until it is very thin. Coat it with warm butter again. (You can also use pastry instead of strudel dough.)
Apple filling: Peel the apples and cut it into slices, then mix it with lemon juice,

sugar, vanilla sugar, cinnamon, nuts and raisins and put it on the dough. Fold the dough in at the sides by approx. 3 cm and roll it up with the help of the cloth. Put the strudel on a greased baking tray (with the seam down) and cover it with warm butter. Bake it for about 40 minutes (180 °C upper/lower heat, 160 °C hot air). After about 20 minutes baking time, cover the strudel with the rest of the warm butter and sprinkle with icing sugar before you serve it.

KAISERSCHMARRN



Zubereitung

Eier trennen. Eigelb, Milch, Salz, Zucker und die abgeriebene Zitronenschale zu einer dickflüssigen Masse rühren, danach Mehl und Rosinen unterrühren. Wer mag, kann auch einen Schuss Rum hinzufügen. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unter die Teigmasse heben. In einer Pfanne etwas Butter heiß werden lassen. Die Teigmasse hineinschütten und bei mittlerer Hitze (nicht zu heiß) den Teig an der Unterseite goldgelb werden lassen. Dann den Teig mit zwei Gabeln in Stücke reißen und umdrehen. Die Kaiserschmarrnstücke goldgelb backen und mit Staubzucker bestreuen.

Hinweis: Der Kaiserschmarrn kann auch ohne Rosinen zubereitet werden.

Zutaten

5 Eier
180 g Mehl
350 ml Milch
1 Prise Salz
1 EL Zucker
1 Zitrone (Schale abgerieben)
90 g Rosinen (wahlweise)
1 EL Butter
Staubzucker

Kaiserschmarrn

Ingredients: 5 eggs, 180 g flour, 350 ml milk, 1 pinch of salt, 2 tablespoons of sugar, 1 lemon, 90 g raisins, 1 tablespoon of butter, icing sugar

Preparation

Separate the eggs. Put the egg whites in a bowl. Stir egg yolks, milk, salt, sugar and grated lemon rind to a smooth dough, then stir flour and raisins to the mixture. If you like you can also put a little bit of rum in the dough. Beat the egg whites and fold in the mixture. Melt butter in a pan, put the dough in the pan (the temperature should be not too hot,

medium heat), wait until the underside turns light brown and tear the dough into small pieces (using two forks) and turn around the pieces – the „Kaiserschmarrn“ is finished when the colour is goldish-brown. Sprinkle icing sugar over the sweat meal.

Tip: It is also possible to prepare the „Kaiserschmarrn“ without raisins.