

Apfelstrudel aus Topfenteig





Heuer fiel unsere Apfelernte sehr schlecht aus, es blieb überhaupt nichts zum Einlagern übrig. Zum Schluss der Erntesaison, habe ich die heruntergefallenen Äpfel schon eingesammelt, geschält, in kleine Stücke geschnitten und tiefgefroren. Mit den allerletzten zu Boden gestürzten Äpfeln, wurde ein Apfelstrudel mit Topfenteig gebacken. Mein Ehemann und ich haben gleich nach dem der Strudel den Backofen verlassen hat, noch im heißen Zustand, eine Länge des Strudels verputzt.

Zutaten für 3 Längen Strudel:

250 g kalte Butter

250 g Topfen 20% (Quark)

250 g Mehl universal

Prise Salz

1,2 kg Äpfel, geschält und fein geschnitten

Bröseln

Kristallzucker

Zimt

1 Ei

Zubereitung:

Mehl, Topfen, Butter und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten, mit einem Nudelholz zu einem Rechteck auseinander schlagen. Danach die Außenseiten des Teiges zur Mitte einschlagen und ca. 20 Minuten kühl stellen - diesen Vorgang

noch 2 x wiederholen. So wird Luft in den Teig eingearbeitet und es entstehen Schichten. Den mehrmals geschlagenen Teig aus dem Kühlschrank holen und in 3 gleiche Teile teilen. Ein Teigstück nehmen und mit dem Nudelholz zu einem Rechteck ausrollen, so dass es die Länge vom Backblech erreicht. Mit einem Drittel der vorbereiteten Äpfel mittig belegen, danach mit etwas Bröseln, Kristallzucker nach Geschmack und Zimt nach Belieben bestreuen. Den Teig auf beiden kurzen Seiten einschlagen und danach die langen Seiten übereinander schlagen. Den so entstandenen Strudel auf ein gefettetes und bemehltes Backblech legen und mit den restlichen Teigteilen ebenso verfahren. Die Strudeln mit einem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheiztem Backofen bei 180° Grad, Ober- und Unterhitze, ca. 35 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit etwas Staubzucker bestreuen.

Tipp: Die Bröseln sind wichtig, damit die Flüssigkeit, die durch das Backen entsteht, aufgesaugt wird.