

Sieger-Apfelstrudel aus der Sendung „Dahoam is Dahoam“ 2015

## „Vogelwüider Lallinger“



### Zutaten für den Strudelteig

370 g Mehl, 1 Ei, 40 g Öl, 120 g Wasser lauwarm, 10 g Essig,  
½ Teelöffel Salz

Aus den Zutaten mit dem Knethaken einen geschmeidigen Teig herstellen. Diesen auf dem Backblech oder leicht bemehlter Tischplatte mehrmals mit aller Kraft „schlagen“, so das eine „Zunge“ entsteht. Dadurch müssen die Luftblasen entweichen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und bei Zimmertemperatur ca. ½ Stunde ruhen lassen.

### Zutaten für den Omeletteig:

2 frische Eier getrennt, 1 ½ Essl. Milch, 1 Teel. Mehl, Prise Salz

Für den Omeletteig das Eiweiß steif schlagen, Eigelb, Milch, Mehl und Salz verrühren, Eiweiß unterheben.

### Zutaten für die Füllung

1,5 kg säuerliche Äpfel gewürfelt, eine Handvoll Walnüsse gemahlen,  
Butter und Zucker zum Karamellisieren.

Den Boden einer breiten Pfanne mit Zucker gut ausstreuen, erhitzen bis der Zucker gelöst ist, dann ca. die Hälfte der Äpfel zufügen und alles gut und nur kurz vermengen. Auf einem Backblech auskühlen lassen.  
Mit der 2. Hälfte genauso verfahren

## Vorsicht:

Das Karamell darf nicht zu braun werden, sonst schmeckt es bitter!  
Die gemahlenen Walnüsse werden in einer Pfanne ohne Fett leicht geröstet und abkühlen lassen.  
Nun den Strudelteig ausrollen und auf ein Tuch vorsichtig hauchdünn ausziehen.  
Den Teig mit zerlassener Butter bestreichen.  
Darauf den Omeletteig mit dem Teigschaber verteilen.  
Jetzt werden die karamellisierten Äpfel und die Walnüsse darauf gegeben.  
Den Strudelteig von allen Seiten ein wenig einschlagen und dann von einer Seite mit Hilfe des Tuches aufrollen.

### Backen:

Heißluft 170° ca. 50 Minuten  
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.  
Empfehlung:  
Den Strudelteig teilen und 2 davon machen, die nebeneinander auf's Blech passen

**Gutes Gelingen wünschen die Deggendorfer Landfrauen**

Dieses Rezept wurde von den Deggendorfer Landfrauen zur Verfügung gestellt

Organisation Obstmarkt Lalling – Arbeitsgemeinschaft Lallinger Streuobst  
Nußbaumweg 6, 94551 Lalling  
[www.obstmarkt-lalling.de](http://www.obstmarkt-lalling.de) oder [www.apfelmarkt.de](http://www.apfelmarkt.de)