



Grundrezept für Strudelteig

★★★★★

Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 1 Std., 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 25 Min. **Schwierigkeitsgrad:**

Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

300 g Mehl

1 Ei(er)

3 EL Öl

1 Prise(n) Salz und Zucker, je

Öl, zum Bestreichen

100 ml Wasser

Mehl für die Arbeitsfläche

NÄHRWERT

Calories: 1642 kcal

Serving Size: 1

nach der Füllung.

Dieses Rezept ist absolut idiotensicher. Ich hatte mir vorher nie einen Strudel zugetraut, aber der hier ist mit Gelinggarantie.

ZUBEREITUNG

Mehl, Ei, Öl, Salz, Zucker und Wasser zuerst mit den Knethaken des Handrührers, danach für mindestens 10 Minuten mit den Händen verkneten. Alternativ: In der Küchenmaschine alle Zutaten fünf Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und 45 Minuten unter einer heiß ausgespülten Schüssel ruhen lassen. Auf einem gut bemehlten Tuch (1 x 1 m) zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen. Mit beiden Handrücken auf eine Größe von 60 x 50 cm ziehen. Füllung so draufgeben, dass rundherum ein 3-cm-breiter Rand entsteht. Strudel mit Hilfe des Tuchs aufrollen, die Seiten nach unten einschlagen und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Backzeit richtet sich