

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[i.pernkopf@gmail.com](mailto:i.pernkopf@gmail.com)  
Tel. 07612 77700



## Gezogener Strudelteig

### Zutaten für 1 Strudel

150 g glattes Mehl  
Prise Salz  
1 cl Öl  
ca. 70 ml lauwarmes Wasser  
Spritzer Essig  
Öl zum Bestreichen  
Mehl für die Arbeitsfläche

### Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und gut kneten. Zu einer Kugel formen, auf ein geöltes Blech legen, mit Öl bestreichen und mit Klarsichtfolie abdecken. (Oder auf ein bemehltes Blech geben und mit einer Schüssel abdecken, damit die Oberfläche des Teiges nicht austrocknet.) Mindestens

30 Minuten rasten lassen. Nun den Teig auf einem gut bemehlten Tuch zuerst mit dem Rollholz gleichmäßig ausrollen. Mit dem Handrücken von der Mitte nach außen hin ausziehen, bis der Teig dünn und durchscheinend ist. Die etwas dickeren Ränder ringsum weiter ausziehen, bis er überall die gleiche Stärke hat. Die dickeren Außenränder abschneiden. (Es sollte ein Rechteck entstehen, das nicht länger als das Blech ist.) Die Fülle nur auf das obere Drittel des Teiges auftragen, dabei vorher den Teig nach Belieben mit zerlassener Butter bestreichen. Dann einrollen. Bei sehr weicher Fülle auch noch Brösel von entrindetem Weißbrot darüber streuen. Während des Backens öfter mit Milch bestreichen. Der Teig hält gut abgedeckt auch 1 bis 2 Tage im Kühlschrank

## Kartoffelstrudelfülle

### Zutaten

650 g gekochte Kartoffeln  $\frac{1}{2}$  passiert  $\frac{1}{2}$  in kleine Würfel geschnitten  
150 g Topfen  
100 g Sauerrahm  
2 Eier  
Salz  
Pfeffer frisch gemahlen  
Eventuell Prise Kümmel und Majoran gemahlen  
Eventuell verschiedenste Kräuter fein gehackt

### Zubereitung

Alle Zutaten vermengen und würzig abschmecken, Strudelteig ausziehen oder anderen Teig ausrollen und mit der Fülle belegen, zusammen rollen oder schlagen und bei ca. 165 ° ca. 30 bis 40 Minuten backen, vor Ende der Backzeit mit zerlassener Butter bestreichen ( bei gezogenem)

Mit verquirltem Ei vor dem Backen bei Blätter und Topfenblätterteig

Mit Knoblauch zusätzlich würzen, ansautierte Zwiebelwürfel beimengen, unter die

Kartoffelfülle beliebig gekochte Gemüswürfel (Spargel, Karotten, Karfiol, Kürbis, Kohlrabi, Broccoli) aber auch ansautierte, geröstete, trockene Pilze nach Marktangebot untermengen, oder blanchierte Spinat- oder Mangoldblätter, Speckwürfel, Blunzen- oder Leberwurstscheiben, Spinat mit Schafkäse, zusätzlich mit Thymian, Basilikum, Knoblauch, Dill würzen; fein gehackte Oliven oder Tomatenwürfel, Grammeln mit Petersilie dazu, aber auch geräucherte Fischstücke oder rohe Fischfilets können eingelegt werden, verschiedenste grob zerkleinert und geröstete Nüsse dazu, gekochte Weizenkörner, Sprossen, Paprikapulver und Paprikawürfel, gekochte bunte Linsen , dazu passt sehr gut eine Rahm- oder Kräutersauce und Blattsalate

vor dem Backen mit Körnern bestreuen, übrig gebliebenen Strudel in kleine Stück schneiden, panieren und auf Blattsalat anrichten

## Apfelstrudel

### Zutaten

600 g Äpfel, geschält, entkernt und in Scheiben oder Spalten geschnitten, oder grob gerieben

50 g Feinkristallzucker

20 g Vanillezucker

20 ml Zitronensaft

20 ml Rum

Prise Zimt gemahlen

50 g zerlassene Butter und ca. 50 g Semmel- oder Kuchenbrösel, eventuell gemahlene Hasel- oder Walnüsse

30 bis 50 g Rosinen, in Rum/Läuterzuckergemisch eingeweicht

Ca. 60 g zerlassene Butter zum Bestreichen des ausgezogenen Strudels

verquirltes Ei oder zerlassen Butter zum Bestreichen eingerollten Strudels

### Zubereitung

Den gezogenen Strudelteig zu einer Kugel schleifen, mit Öl einstreichen, mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.

Währenddessen die Brösel in zerlassener Butter kurz anrösten. Vom Herd nehmen und nach Belieben mit geriebenen Nüssen vermengen. Für

die Fülle die blättrig geschnittenen Äpfel mit den restlichen Zutaten gut vermengen, bei sauren Äpfeln die Zuckermenge eventuell erhöhen.

Dann den Strudelteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zuerst mit dem Rollholz ausrollen und dann dünn auseinanderziehen. Mit zerlassener Butter bestreichen und etwa zwei Drittel der Teigfläche mit den gerösteten Butterbröseln bestreuen. Apfelfülle darauf verteilen, die dicken Teigränder abschneiden und zu einem Strudel einrollen. Auf ein gefettetes Backblech setzen, mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 165 °C etwa 35–40 Minuten hellbraun backen. Während der Backzeit nochmals mit Butter bestreichen. Ist die Teighülle nach dem Backen zu fest, mit Milch einstreichen oder mit Alu- oder Klarsichtfolie abdecken. (Andere Teige in Form eines Rechtecks etwa 3 mm dick ausrollen. Fülle in der Mitte auftragen, eine Teighälfte darüberschlagen, mit verquirltem Ei bestreichen und andere Teighälfte darüberlegen. Leicht andrücken, mit einer Gabel Muster stechen, mit verquirltem Ei bestreichen und goldgelb backen.)

Den Strudel lauwarm oder kalt servieren.

Dazu passt sehr gut eine Vanillesauce (eventuell mit Zimt und Rum abgeschmeckt) oder Vanilleeis

## Variationsmöglichkeiten

- Verwenden Sie anstelle von Äpfeln Rhabarber oder Birnen.
- Reduzieren Sie die Apfelmenge auf 200 g und ersetzen Sie den Rest durch 200 g kernlose Trauben und 200 g Zwetschken.
- Aber auch Marillen, Weichseln, Birnen oder Zwetschken eignen sich hervorragend, wobei man unter die Zwetschkenfülle noch Mohn oder Nüsse mischen kann und die Masse kurz quellen lässt.
- Die Fruchtmasse kann durch beigemengtes, geriebenes Marzipan, kleine Nougatstücke, Mandel- oder Haselnussblättchen oder etwas Sauerrahm verfeinert werden.
- Statt mit Rum könnten Sie die Fülle auch mit Maraschino, Amaretto, Apfelschnaps, Birnenschnaps oder Cointreau aromatisieren.
- Bei sehr saftigen Äpfeln kann man noch etwas Saftbinder untermengen, anstelle der Semmelbrösel
- Meine Großmutter verteilte vor dem Einrollen noch 100 ml Sauerrahm oder geschlagenes Obers darauf und bestreute ihn noch mit 40 g grob gehackten Walnüssen.
- Mischen sie Äpfel mit Zwetschken, Birnen mit Äpfel , Weichseln mit Äpfel oder bereiten Sie eine andere Mischung.

Anstelle der Eistreiche kann man den Strudel vom dem Backen mit kräftig mit flüssiger Butter bestreichen, die Kruste wird dann weicher. Bei der Eistreiche wird die Teigkruste fester, erhält aber eine schönere Farbe. Ist sie zu hart, dann mit den Strudel mit einer Folie kurz abdecken, wählen Sie Ihre Variante