

Korinthen untermengen. Die Quarktaschen in das heiße Fettbad geben, nach dem Herausnehmen abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen und kalt zum Kaffee reichen. Sie halten sich einige Tage in der Blechdose. Zum Füllen eignet sich auch abgetropftes Apfelkompott mit Konrinthen, Zitronenschale u. Mandeln

### Strudelteig

Der Strudel ist ein in Österreich verbreitetes Gebäck, das bei uns hauptsächlich in Süddeutschland Eingang gefunden hat. Die Bereitung des Strudelteiges ist an und für sich einfach aber das feine Ausziehen auf dem Tuch mit dem Handrücken erfordert eine gewisse Geschicklichkeit und Übung. Strudelteig soll so dünn ausgezogen werden, daß man eine daruntergehaltene Zeitung lesen oder das Muster des Tuches erkennen kann, sagt man.

Der Teig wird ähnlich wie Mürbeteig auf dem Brett bereitet, jedoch müssen die Zutaten lauwarm gehalten werden. Als Füllung wählt man Obst, Käse, Quark, Fleisch, Fisch oder Gemüse. Im allgemeinen ist man ihn warm. Strudel wird bei starker Hitze gebacken. Er kann im strufengeregelten Backofen kalt eingeschoben werden, doch bevorzugen viele das Einsetzen in den 10 - 15 Min. vorgeheizten Backofen.

In manchen Gegenden bereitet man ihn im Bräter oder der Fettpfanne und gießt während des Backens heiße Milch hinzu, die von dem Gebäck aufgesogen wird. Dadurch wird der Strudel besonders saftig.

### Grundrezept:

Zutaten: 250 g Mehl, 1/8 l Wasser - lauwarm -  
50 g Butter - flüssig -, Salz.  
unter 1/8 Wasser 1 EL Essig mischen

Das Mehl auf ein Brett sieben, das lauwarme Wasser in die Mitte des Mehles rühren und vom Rand nach und nach Mehl dazunehmen. Zuletzt das flüssige, aber nicht heiße Fett hineingeben. Den Teig gut vermengen in die Hand nehmen und längere Zeit auf das Brett schlagen, bis er geschmeidig und glänzend ist. Dann mit lauwarmem Wasser oder Öl bestreichen, eine erwärmte Schüssel darüber stülpen und mindestens 25-30 Minuten ruhen lassen. Ein großes Leinentuch mit Mehl bestreuen, den Strudelteig darauf vorsichtig ausrollen und recht dünn ausziehen. Dabei mit den Händen unter den Teig fassen und über den Handrücken von der Mitte aus dehnen. Ein längliches, gleichmäßiges Rechteck ausziehen und mit Butter bepinseln. Die Füllung aufstreichen, die Ränder umschlagen und den Strudel wickeln, wobei das Tuch an einer Seite hochgehoben wird, so daß sich der Teig von selbst aufrollt. Obenauf mit Butter oder Eigelb bestreichen. Dann bei starker Hitze backen und warm essen. Zum Backen eignet sich auch die Fettpfanne.

#### Was ist zu beachten?

Der Strudel hält gut zusammen, wenn beim Zusammenrollen das letzte Teigende mit Füllung nicht belegt ist.

#### Apfelstrudel

##### Zutaten:

30 g Butter, 2 Eßlöffel ger. Semmel, 500 g Äpfel, 80 g Zucker, 1 Prise Zimt, 20 g Mandeln, 50 g Sultaninen. Rum

Die geriebene Semmel in der Butter rösten und auf den Strudelteig streuen, die geschälten Äpfel in dünne Scheiben schnitzeln und auch auf den Teig verteilen, die anderen Zutaten darübergerben. Den Strudel zusammenrollen und mit Eigelb oder Butter bestreichen.

##### Backen

35 - 40 Min. 230° - 240°  
5 - 10 Min. 0°

Getränke

erschle  
denes