

Apfelstrudel

von Roman Stettler

Mengen für 35 Personen

| | |
|---------------------------|--|
| 2.19 kg Mehl | Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Öl und Wasser gut verrühren, begeben, mit einer Kelle zusammenfügen, auf wenig Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. |
| 3.5 TL Salz | |
| 10.5 Stück Eier | |
| 2.8 dl Olivenöl | 8 Esslöffel |
| 4.2 dl Wasser | 12 Esslöffel |
| 5.25 kg Apfelmus | Füllung Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. |
| | Und so wirds gemacht: 1. Teig auf wenig Mehl rechteckig, möglichst dünn auswallen, auf ein Tuch legen, ausziehen. 2. Teig mit Butter bestreichen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, aufrollen. Strudel mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der Butter bestreichen. |
| | Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. 50 g Butter, flüssig, etwas abgekühlt |
| | Und so wirds gemacht: 1. Teig auf wenig Mehl rechteckig, möglichst dünn auswallen, auf ein Tuch legen, ausziehen. 2. Teig mit Butter bestreichen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, aufrollen. Strudel mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der Butter bestreichen. |
| | Äpfel (z. B. Boskoop), geviertelt, quer in feinen Scheiben |
| 3.5 Stück Zitronen | unbehandelte Zitrone, 1 1/2 abgeriebene Schale und 3 Esslöffel Saft |
| 280 g Haselnüsse gemahlen | |
| 280 g Zucker | |
| 3.5 TL Zimt | ein wenig zimt |
| 438 g Butter | Butter, flüssig, etwas abgekühlt |
| 4.375 Liter Milch | Vanillesauce |
| | Alle Zutaten mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere giessen, warm zum Strudel servieren. |
| 7.0 g Vanilleschote | 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt |
| 140 g Zucker | |
| 28 g Maizena | |
| 7.0 Stück Eier | |

