



Zutaten:

(2 Strudel | Dauer: 1,5 Stunden inkl. Backzeit)

250 g Mehl
2 g Salz
1 Ei
125 ml lauwarmes Wasser
20 ml Öl
50 g Butter

So wirds gemacht:

Gibt das Mehl in einem Häufchen auf eure Arbeitsplatte und formt ein Loch in die Mitte. Da kommen nun das Ei, Salz, Öl und etwas vom Wasser rein. Am besten das Wasser nach und nach dazu geben.

Nun alles mit der Hand vermengen und schön durchkneten. Wenn ihr das Gefühl habt, der Teig ist noch zu trocken, gebt noch etwas Wasser oder Öl hinzu. Wenn er zu batzig ist und an den Fingern kleben bleibt, braucht ihr noch etwas Mehl.

Jetzt kann der Teig ausgeschlagen werden. Er wird nun mit voller Kraft auf die Arbeitsplatte geschmissen. Damit verliert er noch mehr Luft und der Teig wird noch geschmeidiger. Zur Erholung darf er 30 Minuten zugedeckt ruhen.

Nehmt ein sauberes Geschirrtuch und bemehlt es. Nun den Teig mit dem Teigroller ausrollen, bis es nicht mehr geht. Er zieht sich immer wieder zusammen. Ab jetzt wird mit dem Handrücken weitergearbeitet. Versucht den Teig vorsichtig in der Luft auseinander zuziehen. So lange bis man das Muster vom Geschirrtuch durchscheinen sieht. Jetzt wird der Teig mit geschmolzener Butter bestrichen und kann belegt werden.

Klappt erst die Seiten ein und rollt den Strudel dann vorsichtig mit Hilfe des Geschirrtuchs zusammen. Ab aufs Blech und wieder mit flüssiger Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen wird der Strudel nun bei 190°C für etwa 30 - 35 Minuten gebacken.