

Grundrezept Strudelteig

Für das Backblech:

Backpapier

Strudelteig:

250 g Weizenmehl

1 Pr. Salz

100 ml lauwarmes Wasser

1 Ei (Größe M)

1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Zum Bestreichen:

50 g Butter oder Margarine

1. Strudelteig: Mehl in eine Rührschüssel geben, übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Kochtopf Wasser kochen, den Topf ausgießen und abtrocknen. Den Teig auf Backpapier in den heißen Topf legen, mit einem Deckel verschließen und 30 Min. ruhen lassen.

2. Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Den Teig auf einem bemehlten großen Küchenhandtuch ausrollen (Abb 1), dünn mit etwas zerlassener Butter oder Margarine bestreichen. Weitere Zubereitung und Backen je nach Rezept.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 5 g, Kh: 15 g, kJ: 491, kcal: 117

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Abb. 1