





Grundrezept Strudelteig

Ein dünner Teig für pikante oder süße Strudel.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Strudelteig:

50 g Butter oder Margarine oder
3 EL Speiseöl
200 g Weizenmehl
1 Pr. Salz
100 ml lauwarmes Wasser

Zum Bestreichen:

50 g Butter oder Margarine

1 Strudelteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen. 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.



Tipps aus der Versuchsküche

- Das Rezept zu dem Bild steht unter "[Wiener Apfelstrudel](#)".