

Strudel jabłkowy po wiedeńsku



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	250 g
olej	2 łyżki
sól	1 szczypta
masło	50 g
jabłka	2 kg
rodzynki	75 g
cukier	75 g
cynamon	1 szczypta
Biszkopty	2 tarte

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Nadzienie

Umyte, obrane i oczyszczone z gniazd nasiennych jabłka kroimy na pół, a następnie na cienkie plasterki. Dodajemy cukier, sparzone gorącą wodą rodzynki, skruszone biszkopty oraz cynamon i dokładnie mieszamy.

Ciasto:

Wszystkie składniki ciasta dokładnie mieszamy i wyrabiamy, aż do uzyskania gładkiej konsystencji. Następnie odstawiamy na ½ godziny przykryte mokrą ściereczką (w temperaturze pokojowej). Rozciągamy ciasto ruchem obrotowym na rękę (podobnie jak ciasto do pizzy), aż będzie przezroczyste. Ciasto rozkładamy na płóciennym serwecie posypanej mąką i skrapiamy je roztopionym masłem. Następnie na ciasto wykładamy farsz jabłkowy, zwijamy je za pomocą serwety i przenosimy je (ponownie za pomocą serwety) na posmarowaną tłuszczem blachę. Strudel skrapiamy delikatnie roztopionym masłem i pieczemy na złoty kolor (ok. 40 min.) w piekarniku rozgrzanym do temperatury ok. 200°C.

Strudel jabłkowy serwujemy na zimno lub na ciepło. Można posypać go cukrem pudrem oraz podawać z dodatkiem bitej śmietany.