

APFELSTRUDEL

REZEPT

VORBEREITUNG
80 MINUTEN

ZUBEREITUNG
30 MINUTEN

TOTAL
110 MINUTEN

MENGE
8-10 STÜCK



Dies ist ein traditionelles Apfelstrudelrezept aus den Südtiroler Alpen. Sollen wir Ihnen die geheime Zutat verraten, die Ihren Apfelstrudel noch leckerer macht? Ihr Big Green Egg! Diese österreichische Spezialität und der rauchige Geschmack Ihres Keramikgrills bilden einfach eine himmlische Kombination.

ZUTATEN

TEIG

- * 500 g Mehl + etwas Mehl zum Einstäuben
- * 300 g Zucker
- * 20 g Maisstärke
- * 8 g Backpulver
- * 250 g kalte Butter
- * 3 Eier
- * 1 EL Milch

FÜLLUNG

- * 500 g leicht saure Äpfel

- * 50 g Walnüsse
- * 50 g Paniermehl
- * 30 g Rosinen
- * 4 EL Rohrzucker
- * ¼ TL gemahlener Zimt
- * Saft von ½ Zitrone
- * 1 EL Rum

SERVIEREN

- * Puderzucker
- * Getrocknete essbare Blumen (wahlweise)
- * Steif geschlagene Sahne und/oder Vanillesosse

VORBEREITUNG

1. Das Mehl mit dem Zucker, der Maisstärke, dem Backpulver und einer Prise Salz mischen. Die Butter würfeln und zusammen mit 2 Eiern (ein Ei beiseite legen) und der Milch dem Mehl hinzufügen, dann durchkneten, bis ein zusammenhängender Teig entsteht. Nun den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Füllung die Äpfel schälen und vierteln. Das Gehäuse entfernen und die Äpfel in dünne Scheiben hobeln. Die Walnüsse grob hacken und zusammen mit den übrigen Zutaten für die Füllung mit den Äpfeln vermischen.



ZUBEREITUNG

1. Die **Holzkohle** (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/premium-holzkohle>) im Big Green Egg anzünden und mit dem **ConvEGGtor** (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/konvektionsplatte>), dem **Rost** (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/edelstahlrost>) und dem **Back- und Pizzastein** (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/back-und-pizzastein>) auf 180 °C erhitzen.
2. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und darauf den Teig zu einem Rechteck mit einer Dicke von etwa 0,5 cm ausrollen (ca. 34 x 30 cm gross). Eventuell überschüssigen Teig abschneiden und diesen bei Bedarf zum Dekorieren verwenden.
3. Die Füllung über die Teigmitte verteilen, hierbei an den Seitenrändern etwa 2 Zentimeter und an der Ober- und Unterseite 10 Zentimeter des Teigs frei lassen. Das beiseite gelegte Ei verquirlen und hiermit die Teigränder bestreichen.
4. Die Ober- und Unterseite des Teigs über die Füllung legen. Die Seitenränder des Teigs gut andrücken. Den Strudel eventuell mit schön zurechtgeschnittenen Reststücken des Teigs verzieren. Den Apfelstrudel mit dem verquirlten Ei bestreichen.
5. Den flachen Back- und Pizzastein mit Mehl bestäuben und den Apfelstrudel mithilfe der **Pizzaschaufel** (<https://www.biggreenegg.eu/ch/produkte/zubehoer/pizzaschaufel-aus-aluminium>) aus Aluminium oder mit einem Spatel darauflegen. Den Deckel des EGGs schliessen und den Apfelstrudel in ca. 30 Minuten goldbraun backen.
6. Den Apfelstrudel aus dem EGG herausnehmen und auf eine Schale legen. Mit Puderzucker bestäuben und eventuell mit den getrockneten Blumen garnieren. Dann mit der steif geschlagenen Sahne und/oder der Vanillesosse servieren.