

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Apfelstrudel in Blätterteig

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Die vorbereiteten Äpfel werden darauf geschichtet und mit dem Rest des Teiges bedeckt. Man sticht aus der Mitte der Torte mit einem Glas eine etwa 4 cm große Öffnung heraus, damit der Dampf entweichen kann, und bäckt die Torte, nachdem man sie mit etwas Eigelb bestrichen hat, bei guter Hitze $\frac{3}{4}$ —1 Std. Nach Belieben kann die Torte, wenn sie aus dem Ofen kommt, noch mit Zucker bestreut werden. Ubrige Teigreste können als Garnitur zur Torte Verwendung finden.

Apfelstrudel in Blätterteig.

Zutaten: 150 g Blätterteig, $\frac{3}{4}$ Pfd. Äpfel, 1—2 Eßlöffel Zucker.

Der etwas ausgewellte Teig wird auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch gegeben und so dünn als möglich ausgezogen. Man gibt die in Blättchen geschnittenen Äpfel darauf und rollt den Teig mit Hilfe des Tischtuches zusammen. Der Strudel wird bei guter Hitze 30—40 Min. gebacken, in Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut. Reste von Blätterteig dürfen nicht geknetet werden, sondern werden nur aufeinandergelegt.

Apfel in Blätterteig gehüllt.

Zutaten: 4 Äpfel, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 60 g Butter, 3—4 Eßlöffel Wasser, 1 Kaffeelöffel Essig, etwas Zucker.

Mit Mehl, Wasser, Essig, 1 Prise Salz und Butter wird ein Blätterteig hergestellt. Während man den Teig ruhen läßt, werden die Äpfel geschält und ausgebohrt. Der fertige Teig wird dünn ausgewellt, 14—15 cm große Vierecke geschnitten, die Äpfel daraufgelegt und mit Marmelade gefüllt, der Teig von allen vier Ecken eingeschlagen und oben etwas zusammengedrückt. Man gibt die so vorgerichteten Äpfel auf ein mit Wasser abgeschwenktes Blech und bäckt sie bei guter Hitze 20—30 Min. Nach dem Backen können sie noch mit Zucker bestreut werden.

Pfirsich-Krönchen.

Es wird hierzu der Blätterteig wie angegeben hergestellt, 6 Pfirsiche, welche nicht zu weich sein dürfen, werden geschält, halbiert und über Nacht in eine Zuckerlösung gegeben, welche man aus 60 g Zucker und 6 Eßlöffeln Wasser hergestellt hat. Der Blätterteig wird dünn ausgewellt, etwa 10—12 cm große Vierecke davon geschnitten, $\frac{1}{2}$ Pfirsich daraufgegeben, die 4 Ecken des Teiges zusammengeschlagen und auf ein schwach mit Butter bestrichenes Blech gesetzt. Man bäckt die Krönchen bei guter Hitze 20 Min. Unterdessen wird die Zuckerlösung etwas eingekocht, das Backwerk bestrichen und nochmals etwa 10 Min. in den Ofen gegeben.