

## Strudelteig



### Zubereitungszeit

25 Minuten + mind. 1 Stunde ruhen lassen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 680 kcal

Eiweiss: 21 g

Fett: 25 g

Kohlenhydrate: 90 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Strudelteig lässt sich sehr gut einfrieren. Tiefgekühlt ist er ca. 3 Monate haltbar.

### Zutaten

Ergibt ca. 400 g Strudelteig oder 2 grosse Blätter à ca. 35 × 50 cm

40 g Butter

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 grosses Ei

1 grosses Eigelb

0.5 dl Wasser, lauwarm

Mehl zum Auswallen und Ausziehen

### Zubereitung

1. Butter schmelzen. Pfanne vom Herd ziehen. Butter etwas abkühlen lassen. Mehl und Salz mischen. In der Mitte eine Mulde formen.
2. Ei, Eigelb, Wasser und die Hälfte der flüssigen Butter in die Mulde geben. Ca. 10 Minuten zu einem elastischen, geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf wenig Wasser zugeben. Zu einer Kugel formen und in eine Schüssel geben.
3. Teig mit restlicher Butter bestreichen.
4. Schüssel mit Klarsichtfolie zudecken. Mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
5. Ein sauberes, grosses Küchentuch (idealerweise kariert) mit Mehl bestäuben. Teig halbieren. Eine Hälfte beiseitestellen.
6. Andere Hälfte auf wenig Mehl möglichst dünn auswallen. Auf das Tuch legen.
7. Mit bemehlten Händen unter den Teig fassen. Diesen rundum mit den Handrücken von innen nach aussen dünn ausziehen.
8. Der Teig ist genug dünn, wenn man durch ihn hindurch das Muster des Küchentuchs sieht. Nach Belieben dickere Ränder abschneiden. Teig sofort weiterverarbeiten. Zweite Teighälfte gleich bearbeiten.