

STRUDELTEIG GRUNDREZEPT



Zutaten für 4 Portionen

250	g	Mehl (glatt)
1	Schuss	Öl
1	Prise	Salz
0.125	l	lauwarmes Wasser
1	Stk	Ei

- 1** Aus den Zutaten einen weichen Teig kneten. Anfangs ist es eine zähe, klebrige Masse, zum Schluss wird sie seidig und geschmeidig.
- 2** Den Teig auf ein bemehltes Blech legen und mit Öl einpinseln - ca. 40 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 3** Auf einer bemehlten Tischdecke zuerst ausrollen und mit dem Handrücken dünn ausziehen - aber vorsicht damit er nicht reißt. Der Teig sollte papierdünn sein. Die dicken Ränder werden vor dem Füllen abgeschnitten.
- 4** Beliebig füllen und dann auf einem befetteten Blech bei 180-200°C bei Ober- und Unterhitze für ca 30-40 Minuten (je nach Füllung) backen.

📍 Tipps zum Rezept

Falls der Teig zu trocken ist kann noch etwas Wasser hinzugefügt werden, wenn er zu flüssig ist kann man noch ein wenig mehr Mehl hinzufügen.