# Strudelteig:

... ist nicht schwierig, weil Sie sich keine Sorgen machen müssen, dass der Teig hart wird. Sie benötigen jedoch eine große Arbeitsfläche zum Ausrollen / Ausziehen. Mit diesem Teig können Sie süße und pikante Strudel zubereiten, oder ihn wie Filoteig verwenden.

Hier möchte ich nur eine, von vielen, Varianten vorstellen:

Genügend für 1 Strudel
**Zubereitung:** 10 Minuten
**Aufgehen lassen:** 30 Minuten

**Zutaten**
300 g Mehl
1 TL Salz
2 Eigelbe
3 EL Sonnenblumenöl
125 ml Wasser

**Zubereitung:**

Das Mehl und das Salz in die Mengschüssel sieben und mit dem Knethaken auf Stufe 1 kneten. Eigelb und Sonnenblumenöl mit dem Wasser mischen. Mit dem Knethaken auf Stufe 1 zum Mehl hinzufügen, und zu einem weichen und klebrigen Teig kneten. Nötigenfalls bis zu 2 Esslöffel Wasser hinzufügen. 4 bis 5 Minuten lang auf Stufe 2 weiter kneten, bis der Teig weich und geschmeidig ist. Abdecken und 30 Minuten lang rasten lassen.Zubereitung:

---

zurück
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://ddws.de/sonstige_teige:strudel-teig**

Last update: **25.03.2022 18:16**