

Apfelstrudel Rezept

Zutaten:

1 Strudelteig (aus 200 g Weizenmehl (Type 405))
60 g Rosinen, Korinthen oder Sultaninen
5 EL Apfelsaft
150 g Butter
80 – 100 g Semmelbrösel
1,5 kg säuerliche Boskoop
100 g Zucker
Zitronensaft (damit die Apfelschnitze nicht nachdunkeln)
1 – 2 TL gemahlene Zimt
1 Pr gemahlene Koriander
3 – 5 EL Puderzucker

Zubereitung:

Den Teig bereiten.

Die Rosinen waschen, abtropfen lassen und in Apfelsaft einweichen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Äpfel schälen, Achteln, vom Kerngehäuse befreien, in feine Schnitze schneiden und mit Zitronensaft benetzen.

In einer Pfanne 40 g der Butter erhitzen und die Semmelbrösel darin Farbe nehmen lassen.

Zucker und Zimt gleichmäßig vermischen.

Ein großes, sauberes Tuch mit Mehl bestäuben und den Teig darauf so dünn wie möglich ausrollen.

Dann den Teig mit bemehlten Händen vorsichtig anheben und nach außen ziehen, bis der Teig durchsichtig scheint.

Die dicken Teigenden wegschneiden.

Das Backrohr auf 200° C vorheizen.

Die restliche Butter zerlassen, und mit einem Teil ein Backblech dünn einstreichen.

Die restliche Butter zur Seite stellen.

Die gerösteten Semmelbrösel auf zwei Drittel des Teiges streuen, dabei an den Seiten einen 3 Zentimeter breiten Rand lassen.

Die Apfelstücke auf den Bröseln verteilen, den Zimtzucker, den Koriander und die Rosinen darüber streuen.

Das freie Teigstück mit einem Teil der zerlassenen Butter mit einem Pinsel bestreichen.

Die Seitenränder einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Tuches zum freien Drittel hin einrollen.

Mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech gleiten lassen und mit der restlichen Butter bestreichen.

Den Strudel im Ofen etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Den fertigen Apfelstrudel mit Puderzucker bestäuben.

[Zurück zu Backrezepte](#)