

Rezept Apfelstrudel

Apfelstrudel ist ein traditionelles österreichisches Dessert-Gericht.

Zutaten:

Zutaten für den Strudelteig:

200 g glattes Mehl, Typ 550

1 EL Öl

100 ml lauwarmes Wasser

etwas flüssige Butter zum Bestreichen

Zutaten für die Füllung:

1 kg säuerliche Äpfel

100 g Semmelbrösel

100 g Butter

100 g Zucker

20 g Zimt

100 g Rosinen, in Rum eingeweicht

Zubereitung:

50 g flüssige Butter zum Bestreichen

Zunächst stellt man den Teig für den Apfelstrudel her, da dieser noch einige Zeit ruhen muss.

Das Mehl mit dem Wasser zu einem weichen Teig verkneten, eventl. muss man etwas mehr Wasser zugeben. Diesen Teig zu einer Kugel formen und in eine mit Öl eingepinselte Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und so an einem warmen Ort für mindestens 60 min ruhen lassen.

Den Teig schließlich auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

Ein Küchentuch bestäubt man ebenfalls mit Mehl und legt die ausgerollte Teigplatte darauf. Die Ränder streicht man mit dem Öl ein und mit den Händen zieht man nun gleichmäßig zu allen Seiten, bis der Teig papierdünn ist.

Sollte der Rand etwas dicker sein, kann man diesen einfach abschneiden. Den Teig für den Apfelstrudel mit der flüssigen Butter einpinseln und mit einem Küchentuch abdecken.

In der Zwischenzeit kann man die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Es eignet sich auch ein Gurkenhobel für diesen Arbeitsschritt, so werden die Scheiben schön gleichmäßig.

Die Apfelscheiben vermengt man schließlich mit dem Zucker sowie dem Zimt.

In einer Pfanne erhitzt man das Öl und bräunt darin die Semmelbrösel an.

Den Backofen zwischendurch auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Zunächst gibt man die Äpfel auf etwa 2/3 des Teiges, darüber streut man die Semmelbrösel und als letztes die Rosinen.

Den Apfelstrudel rollt man nun mit Hilfe des Tuches von der belegten Seite her auf.

Den Apfelstrudel nun auf das Backblech legen und im Ofen für ca. 30 min backen.

Zwischendurch bestreicht man den Strudel mit der flüssigen Butter.

Den Apfelstrudel serviert man lauwarm mit Puderzucker bestreut oder auch zusammen mit Vanilleeis.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten