

Wie man einen Apfelstrudel macht

Zutaten:

Für den Strudelteig:

200 g Mehl

20 g Öl

120 g lauwarmes Wasser

Alle Zutaten miteinander zu einem Teig vermischen und glatt kneten. Der Teig muss sich von der Arbeitsfläche gelöst haben und sich seidig anfühlen. Zu einer Kugel formen und mit etwas Öl bestrichen ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.

Für die Butterbröseln:

80 g Butter

100g Semmelbrösel

10 g Zucker

10g Vanillezucker

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Semmelbrösel, Zucker und Vanillezucker hinzufügen, unter stetigem umrühren goldbraun rösten.

Für die Apfelfülle:

1.000g saure Äpfel - blättrig geschnitten

100g Kristallzucker

60g Rosinen - in etwas Rum 1 Std. ziehen lassen

50g geriebene Walnüsse

3 g Zimt - gemahlen

die Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Alle Zutaten miteinander vermischen

150 g flüssige Butter

Staubzucker zum bestreuen

Wie man einen Apfelstrudel macht

150 g flüssige Butter
Staubzucker zum bestreuen

Zubereitung:

Den Strudelteig auf einem bemehlten Geschirrtuch mit einem Nudelholz rechteckig ausrollen, mit Mehl bestreuen, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Den Teig weiters mit beiden Handrücken vorsichtig ausziehen, indem man mit den Händen (Handflächen nach unten) unter den Teig den Teig greift (Ringe entfernen und Hände mit Mehl einreiben, damit der Teig darauf nicht kleben bleibt!), weiters den Teig anhebt und vorsichtig und gleichmäßig in alle Richtungen auszieht.

Der Teig sollte so dünn ausgezogen werden, dass man eine darunter liegende Zeitung mühelos lesen könnte.

Den Teig mit der flüssigen Butter mittels eines Pinsels vorsichtig bestreichen. (Sollte der Teig einreißen, ein Stück vom Rand abschneiden und das Loch damit abdecken) 1/3 des Teiges mit den gerösteten Bröseln bestreuen, darüber die Fülle gleichmäßig verteilen.

Nun nimmt man die zwei unteren Ecken des Strudeltuches und rollt so den Strudel zur Hälfte zusammen, jetzt werden links und rechts die Ränder eingeschlagen, damit die Füllung nicht herausfallen kann - den Strudel fertig einrollen. Danach rollt man den Strudel vom Tuch auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, bestreicht den Strudel nochmals mit Butter und schiebt das Blech in den vorgeheizten Ofen (175° C).

Nach ca. 50 Minuten, wenn der Strudel goldbraun gebacken ist, das Blech mit dem Strudel herausnehmen und mit Butter bestreichen und 1/4 Stunde den Strudel rasten lassen.

Gutes Gelingen!