

APFELSTRUDEL

EINE AUSGEZOGENE KÖSTLICHKEIT



STÜCK

2 à 1300 g



ZUBEREITUNGSZEIT GESAMT

1,5 Stunden



ZEIT AM BACKTAG

1,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD

1 / 3

ZUTATEN

STRUDELTEIG

210 g	Weizenmehl 700/550
95 g	lauwarmes Wasser
43 g	Sonnenblumenöl
2 g	Salz

FÜLLE

1800 g	Äpfel, geschält und fein geschnitten
15-20 g	Zitronensaft (je nach Säure der Äpfel)
250 g	Semmelbrösel
120 g	Butter
75 g	Kristallzucker
2-6 g	Zimt gemahlen
40 g	Bio-Rosinen
30 g	Inländerrum

ALTWIENER FÜLLE (zusätzlich)

50 g	Walnüsse
100 g	Sauerrahm
R500	für die Aufarbeitung
150 g	flüssige Butter zum Bestreichen

Hard Facts Hauptteig



Teigtemperatur 25-27 °C



Teigruhe 30 min



Backtemperatur 215-230 °C



Backdauer 20-30 min

STRUDELTEIG

Für den Strudelteig das Mehl sieben und mit den anderen Zutaten in einer Schüssel verkneten, auf der Arbeitsplatte für etwa 10 Minuten glatt auskneten. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, mit etwas Öl bepinseln und mindestens 30 Minuten rasten lassen.

FÜLLE

Die Rosinen mit dem Rum vermischen und über Nacht bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Für die Butterbrösel die Butter in einer Pfanne zerlassen, Zucker zufügen und mit den Bröseln hell rösten. Abkühlen lassen. Die Äpfel mit Butterbröseln, Zimt, Zitronensaft und Rosinen vermischen.

TIPP: Für den Altwiener Apfelstrudel kommen zusätzlich gehackte Walnüsse und Sauerrahm in die Fülle.

AUFARBEITUNG

Ein Baumwolltuch auf einem großen Tisch aufbreiten, mit Roggenmehl 500 ganz leicht bestauben. Den Teig zuerst mit einem Rollholz ausrollen, dann mit den Fingern und den Handrücken von der Mitte her ausziehen. Die Enden über die Tischkanten ziehen, darauf achten, dass keine dicken Ränder entstehen. Der ausgezogenen Strudelteig mit flüssiger Butter sanft bestreichen. Die Apfel-Bröselmischung in einem Strang am unteren Ende des Teiges verteilen. Die Enden des Teiges über die Fülle schlagen und dann das Tuch mit beiden Händen anheben um den Strudel vollkommen aufzurollen.

BACKEN

Das Backrohr auf 215-230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Strudel ohne Tuch auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Backblech legen, gut mit flüssiger Butter bestreichen und ca. 35 Minuten goldgelb backen.

Auskühlen lassen, mit Staubzucker und/oder Vanilleschlagobers am besten lauwarm genießen.