Rezept

Apfelstrudel aus der Heimat

Ein Rezept von Apfelstrudel aus der Heimat, am 29.04.2024

Zutaten

3 cl	Apfelbrand
50 g	Rosinen
2 EL	Pflanzenöl
1 TL	Öl zum Bestreichen
	Saft von ½ Zitrone
80 g	Zucker
80 g	Butter
	Mehl zum Ausziehen
	halbsteif geschlagene Sahne nach Belieben
3 El	Zucker
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 kg	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
60 g	Mandelblättchen
1 TL	Zimt
ca. 50 g	Semmelbrösel
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Apfelbrand mit 50 ml Wasser und Zucker erhitzen, Rosinen darin über Nacht einweichen (weglassen, wenn Kinder mitessen).

2. Mehl, Öl, Salz und 120 ml lauwarmes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. 5 Minuten lang kräftig durchkneten. Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Öl einstreichen, in Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und vierteln. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln und mit Zitronensaft beträufeln.

4. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und zusammen mit Zucker, Rosinen und Zimt zu den Apfelscheiben geben.

5. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig aus der Folie wickeln und auf einem leicht bemehlten Tuch dünn ausrollen. Mit beiden Handrücken unter den Teig fahren und den Teig über die Handrücken von der Mitte her dünn ausziehen. Der Teig soll so dünn sein, dass man das Muster des Küchentuchs darunter erkennen kann.

6. Die Butter zerlassen und den Strudelteig dünn mit einem Teil davon bestreichen. Den Teig mit Semmelbröseln bestreuen. Apfelmischung darauf verteilen, dabei die Seitenränder frei lassen. Seitenränder 2 cm einschlagen, damit die Füllung nicht auslaufen kann.

7. Das Tuch am Rand nun leicht anheben und den Strudel langsam einrollen. Das Tuch immer wieder nachfassen, damit der Strudel schön kompakt wird. Den Strudel mithilfe des Tuchs vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten backen.

---

8. Den Strudel noch warm mit einem Sägemesser in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit halbsteif geschlagener Sahne servieren.