Rezept

Apfelstrudel mit Sahne

Ein Rezept von Apfelstrudel mit Sahne, am 12.10.2024

Zutaten

250 h	doppelfriffiges Mehl (z. B. Wiener Grießler)
1/2 TL	milder, heller Essig (z. B. Apfelessig)
40 g	Butter
1-1,2 kg kg	säuerliche Äpfel
80 g	Zimtzucker
	Mehl und Öl zum Arbeiten
	optional: Puderzucker zum Bestäuben
1 1/2 EL	Öl
1 Prise	feines Meersalz
80 g	Semmelbrösel
	frisch gepresster Saft von 1/2 Zitrone
optional: 100 g	Rosinen oder Sultaninen
50-75 g	Butter zum Bestreichen
	Schlagsahne, Vanilleeis oder Vanillesauce zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Stück (ca. 8 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Strudelteig Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Öl, Essig, Salz und ca. 150 ml lauwarmes Wasser hineingeben und mit einer Gabel verrühren. Dann alles von Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten (klebt er zu sehr, ein wenig Mehl unterarbeiten, ist er zu trocken, ein wenig Wasser). Teig zur Kugel formen, mit etwas Öl bepinseln und in Klarsichtfolie gewickelt 1 Std. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, darin die Semmelbrösel unter Rühren goldbraun anrösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in nicht zu dünne Scheiben hobeln, dann mit Zitronensaft beträufeln. Die Butter zum Bestreichen schmelzen, ein Backblech mit etwas Butter bepinseln (oder mit Backpapier auslegen). Den Backofen auf 200° vorheizen.

3. Teig halbieren. Erste Hälfte mit Mehl bestäuben, auf einem großen bemehlten Küchentuch quadratisch ausrollen und hauchdünn ausziehen, dicke Teigränder abschneiden. Mit 2 EL zerlassener Butter bestreichen, die Hälfte der Brösel darauf verteilen (rundherum 5 cm Rand lassen). Dann jeweils die Hälfte der Äpfel, des Zimtzuckers und eventuell der Rosinen oder Sultaninen auf der einem zugewandten Teighälfte verteilen. Die freigelassenen Ränder rechts und links zur Mitte hin über die Füllung schlagen und den Strudel durch langsames Hochziehen des Tuches aufrollen. Mit der Naht nach unten aufs Blech setzen. Mit den übrigen Zutaten den zweiten Strudel ebenso zubereiten und mit etwas Abstand neben den ersten aufs Blech setzen.

4. Strudel mit etwas Butter bestreichen und im Ofen (zweite Schiene von unten, Umluft 180°) in 30-40 Min. goldbraun backen, dabei alle 10 Min. mit etwas Butter bestreichen. Aus dem Ofen nehmen, ein wenig abkühlen lassen, dann am besten mit Puderzucker bestäuben und mit Schlagsahne, Vanilleeis oder -sauce servieren.