Rezept

Südtiroler Apfelstrudel

Ein Rezept von Südtiroler Apfelstrudel, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **300 g** Mehl
- **125 g** Zucker
- Salz
- **1 TL** abgeriebene Bio-Zitronenschale
- **1 gestrichener TL** Backpulver
- **1 Pck.** Vanillezucker
- **125 g** kalte Butter
- **1** Ei

FÜR DEN BELAG:

- **30 g** Butter
- **4 gestrichene Esslöffel** Zucker
- **30 g** Sultaninen
- **30 g** Walnusskerne
- **4 EL** Semmelbrösel
- **3** große Äpfel (ca. 600 g, z. B. Jazz, Cox orange)
- **2 EL** Grappa (ersatzweise Apfelsaft)
- **1/4. TL** gemahlener Zimt

AUSSERDEM:

- Mehl zum Arbeiten
- Puderzucker zum Bestäuben
- **1** Eigelb zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in kleinen Stücken hinzufügen. Alles mit den Fingern zu Bröseln verreiben. Die Zitronenschale dazugeben. Das Ei mit 1 EL Wasser verquirlen und dazugeben. Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer dicken Rolle formen, etwas flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.

2. Für den Belag die Butter in einer Pfanne aufschäumen, die Semmelbrösel darin bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten, 1 EL Zucker untermischen. Abkühlen lassen.

3. Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Achtel nochmals längs halbieren, quer in feine Scheiben schneiden. Mit restlichem Zucker, Grappa, Sultaninen und Zimt mischen. Walnüsse grob hacken und untermischen.

4. Einen großen Gefrierbeutel (10 l) oder ein großes Stück Backpapier (mind. ca. 40 × 50 cm) mit Mehl bestäuben. Den Teig daraufgeben und mit der bemehlten Teigrolle zu einem gleichmäßig dicken Rechteck von ca. 30 × 40 cm ausrollen. Die Kanten gerade schneiden. Den Backofen auf 180° vorheizen.

5. Die Teigplatte mit den Semmelbröseln bestreuen, dabei an den Längsseiten oben und unten jeweils ca. 5 cm freilassen. Die Apfelscheiben auf den Bröseln verteilen. Die seitlichen Ränder etwas einschlagen, dann die Längsseiten mithilfe der Folie über die Äpfel schlagen, die Nahtstellen gut zusammendrücken. Den Strudel mithilfe der Folie mit der Naht nach unten vorsichtig auf das mit Backpapier belegte Backblech gleiten lassen. Falls dabei Risse entstehen, diese mit den Teigresten verschließen.

6. Das Eigelb mit 1 - 2 EL Wasser verquirlen und den Strudel damit bepinseln. Im Ofen (Mitte) 30 - 35 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Mit einem Sägemesser in dicke Scheiben schneiden. Am besten lauwarm servieren, z. B. mit Vanilleeis.