

## Rezept

# Apfelstrudel mit Pinienkernen und Rosinen

Ein Rezept von Apfelstrudel mit Pinienkernen und Rosinen, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl + etwas Mehl zum Ausziehen des Teigs	<b>1</b> zimmerwarmes Eigelb (M)
Salz	<b>2 EL</b> Sonnenblumenöl + etwas Öl zum Bestreichen
<b>100 g</b> getrocknete Apfelringe	<b>2 EL</b> Rosinen
<b>6 cl</b> Rum	<b>1 kg</b> aromatische Äpfel (z. B. Cox Orange)
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>50 g</b> Pinienkerne
<b>100 g</b> Zucker	<b>100 g</b> Butter + etwas Butter für das Blech
<b>4 EL</b> Semmelbrösel (oder im Blitzhacker zerkleinertes altbackenes Weißbrot)	<b>100 g</b> saure Sahne
	Puderrucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Strudel (ca. 35 cm Länge) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 615 kcal

## Zubereitung

1. Für den Strudelteig Mehl, Eigelb, 1 Prise Salz, Öl und 75 ml lauwarmes Wasser in einer Schüssel verkneten. Den Teig auf der Arbeitsfläche 5 Min. kräftig durchkneten, zu einer Kugel formen und mit kreisenden Bewegungen »schleifen«, bis die Oberfläche samtig glatt ist. Den Teig mit wenig Öl bestreichen und mit Klarsichtfolie bedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 30 Min. ruhen lassen.
2. Für die Füllung die Apfelringe hacken und mit den Rosinen und dem Rum mischen. Die Äpfel schälen und vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Scheiben schneiden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und -schale mit den Apfelscheiben mischen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, mit der Apfel-Rum-Mischung und dem Zucker unter die Apfelscheiben mischen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein großes Küchentuch ausbreiten und mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf zu einem Rechteck ausrollen und mit den bemehlten Handrücken vorsichtig zu allen Seiten ausziehen, bis er sehr dünn ist. Dicke Ränder abschneiden.
4. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, den Teig damit bestreichen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Die Füllung auf einer Längsseite des Teigs im unteren Drittel verteilen. Die saure Sahne daraufgeben. Den Strudel mithilfe des Tuchs locker aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Butter eingefettetes Backblech legen. Den Strudel mit Butter bestreichen und im Ofen (Mitte, 180° Umluft) in etwa 30 Min. goldbraun backen. Während des Backens noch zwei- oder dreimal mit Butter bestreichen. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderrucker bestreuen. Nach Belieben warm oder kalt servieren.