

Rezept

Saftiger wiener Apfelstrudel

Ein Rezept von Saftiger wiener Apfelstrudel, am 25.05.2024

Zutaten

250 g Mehl	1 TL Salz
2 EL Öl	1/2 TL Essig
1 1/2 kg Äpfel	115 g Zucker
1 TL Zimtpulver	75 g ungeschwefelte Rosinen
2 EL brauner Rum	125 g Butter
Mehl zum Ausrollen	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit knapp 150 ml lauwarmem Wasser, Salz, 1 EL Öl und dem Essig zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und mit dem restlichen Öl bestreichen. In Folie wickeln und mindestens 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in Schnitze schneiden. Zucker und Zimt mischen, die Rosinen mit dem Rum beträufeln.
3. Den Teig noch einmal durchkneten und auf ganz wenig Mehl ausrollen, dann ausziehen: Dafür den Strudelteig auf ein dünn mit Mehl bestäubtes Tuch legen und vorsichtig in alle Richtungen ziehen. Mit dem Handrücken unter den Teig fahren und diesen vorsichtig dehnen (Step 1). Dabei aufpassen, dass er nicht reißt. Wenn der Teig so dünn ausgezogen ist, dass man das Muster des Tuches darunter erkennen kann, ist er richtig. Noch vorhandene dickere Teigränder abschneiden.
4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Butter zerlassen, aber nicht braun werden lassen. Die Teigplatte mit wenig flüssiger Butter bestreichen und mit Äpfeln, Rosinen und Zimtzucker bestreuen, dabei einen Rand von 3 cm frei lassen. Ringsum die Teigränder nach innen schlagen (Step 2). Die »Klebestellen« mit etwas Butter bestreichen und den Strudel von einer Seite her aufrollen (Step 3). Mithilfe des Tuches auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
5. Den Strudel mit etwas flüssiger Butter bestreichen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, bis die Oberfläche knusprig gebräunt ist. Dabei immer wieder mit zerlassener Butter bepinseln. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und am besten warm servieren.