

Rezept

Wiener Apfelstrudel

Ein Rezept von Wiener Apfelstrudel, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	1/4 TL Salz
4 EL Öl	1,5 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
50 g Rosinen	80 g Zucker
1/4 TL Zimtpulver	100 g Sahne
60 g Semmelbrösel	80 g Walnusskerne
80 g Butter	3 EL Milch
Mehl zum Arbeiten	Fett für das Blech
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Strudel (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung hineindrücken. 3 EL Öl und 125 ml lauwarmes Wasser in die Vertiefung gießen. Zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit 1 EL Öl bestreichen. In einem Gefrierbeutel an einem warmen Ort 20 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Die Viertel quer in dünne Scheiben schneiden. Die Rosinen waschen. Mit den Apfelscheiben, Zucker, Zimt und Sahne mischen. Die Semmelbrösel in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Die Walnusskerne grob hacken. Die Butter zerlassen.
3. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten. Den Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen, danach – auf dem Tuch – über die Handrücken hauchdünn ausziehen. Mit Butter bestreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Apfelmischung darauf verteilen, mit den Nüssen bestreuen.
4. Den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen. Mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech gleiten lassen. Mit Milch bestreichen und im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 40 Min. backen. Den Strudel noch lauwarm dick mit Puderzucker bestreuen.