

Original Wiener Apfelstrudel, nach Omas Art.



Zutaten Strudelteig:

- 300 g Mehl
- 30 g Öl
- 1 TL Salz
- 1/8 lauwarmes Essigwasser (ein Schuss Essig)

Zubereitung:

- Mehl in die Rühr-Schüssel einer Küchenmaschine geben, Salz dazu, gut vermischen. Öl und Essigwasser dazu. Mit dem Knethacken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig herausnehmen und ordentlich auf einer harten Unterlage schlagen – wieder zusammenlegen, wieder schlagen und so weiter – da könnt ihr eure Aggressionen loswerden 😊sofern ihr welche habt 😊Wenn der Teig schön seidig ist – das heißt wenn er schön glänzt, in einem mit Mehl bestaubten Suppenteller legen, mit Öl bestreichen und in ein angewärmtes Tuch wickeln und mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen.

Fülle:

- ca. 1,5 kg Äpfel
- 80 – 100 g Zucker nach Bedarf
- 4 EL Rosinen
- Rum
- Zitronensaft
- Zimt
- Gewürznelkenpulver
- Staubzucker zum Bestreuen
- reichlich flüssige Butter oder evtl. 1 Ei zum Bestreichen

Für die Nussbrösel:

- 100 g Semmelbrösel
- 3 EL Butter
- 3 EL geriebene Haselnüsse

Zubereitung

1. Wenn möglich - Teig selbst zubereiten bzw. gekauften Strudel- oder Blätterteig vorbereiten. Rosinen mit Rum beträufeln und ziehen lassen.
2. Für die Nussbrösel die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Semmelbrösel zugeben und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun rösten. Gegen Schluss die Nüsse einrühren, kurz durchrösten und wieder vom Herd nehmen.
3. Äpfel schälen, blättrig schneiden und rasch mit Zitronensaft beträufeln. Dann, je nach Säure der Äpfel, mehr oder weniger Zucker begeben, Nelkenpulver sowie eine kräftige Prise Zimt untermischen. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen, eine passende Backform mit Butter austreichen. (oder ein Blech mit Backpapier auslegen)
4. Den selbst gemachten Strudelteig auf einem großen Tuch ausziehen oder den gekauften vorbereiteten Strudelteig am besten so aufbreiten, dass der Strudel dann auf einem Backpapier zu liegen kommt. Nussbrösel auf etwa die Hälfte des Teiges verteilen. Äpfel sowie Rosinen drüberstreuen. Restliche Teigfläche großzügig mit flüssiger Butter bestreichen, Ränder seitlich einschlagen und den Strudel einrollen. Die Enden gut verschließen und den Strudel mithilfe des Tuches oder Backpapiers in die Form heben. (Bei Blätterteig die Apfelfülle in der Mitte auftragen, Seiten und Ränder zur Mitte hin zusammenklappen und die Verschlussstellen gut festdrücken.)
5. Je nach Teig mit flüssiger Butter (Strudelteig) oder Ei (Blätterteig) bestreichen und 40–50 Minuten goldbraun backen (Blätterteig etwas kürzer backen). Fertigen Strudel herausheben, über kühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen. Lauwarm oder kalt servieren.

Am Besten passt dazu geschlagenes Schlagobers (Sahne)

PS: Da ich Nüsse liebe, gebe ich immer noch eine Handvoll gehackte Haselnüsse dazu.

Gutes Gelingen Eure Gudrun von Mödling