Großmutters Apfelstrudel

Zutaten für 8 Portionen

Für den Strudelteig:

- 370 g Weizenmehl
- 120 ml Wasser (lauwarm)
- 40 ml Öl
- 1 Ei
- 1 TL Essig
- ½ TL Salz

Für die Apfelfüllung:

- 750 g Äpfel
- 100 g Semmelbrösel
- 90 g Butter
- 90 g Zucker
- 50 g Mandeln (gehobelt)
- 50 g Rosinen
- ½ Zitrone (den Saft davon)
- ½ TL Zimt

Zum Bestreichen:

- 30 g Butter (geschmolzen)
- Puderzucker

Arbeitszeit:	ca. 40 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 90 Minuten

Zubereitung:

Strudelteig zubereiten

1. Gib das Mehl in eine Schüssel und bilde eine Mulde.

2. Gib das lauwarme Wasser, das Ei, Öl, Essig und Salz in die Mulde. Verknete alles miteinander bis der Teig nicht mehr klebt.
3. Drücke den Teig flach in eine Schüssel und bestreiche ihn mit etwas Öl. Lasse ihn abgedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen.

Apfelfüllung zubereiten

1. Schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in kleine Würfel.
2. Gib die Apfelstückchen in eine große Schüssel. Füge den Zimt, Zucker, Rosinen, Mandeln und Zitronensaft hinzu. Verrühre die Apfelmischung miteinander.

Strudelteig ”ausziehen”

3. Heize den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Belege ein Blech mit Backpapier. Schmelze die restliche Butter in einem Topf.
4. Röste die Semmelbrösel mit 30 g Butter goldbraun an. Lass sie abkühlen.
5. Breite ein sauberes Geschirrtuch aus und bestreue es mit Mehl. Lege den Strudelteig darauf und rolle ihn mit einem Nudelholz zu einem Rechteck aus. Der Teig sollte so dünn sein, dass man das Muster des Geschirrtuchs erkennen kann. Die Ecken kannst du auch mit den Händen breit ziehen. So macht man es in Österreich, weshalb dort auch vom ”ausgezogenen Apfelstrudel” gesprochen wird.
6. Lege das Geschirrtuch mit der breiten Seite vor dich. Bestreue den Strudelteig nun mit den gerösteten Semmelbröseln.

Apfelstrudel füllen

7. Gib nun die Apfelfüllung auf den Teig. Lass dabei links und rechts ca. 10 cm, oben und unten jeweils 5 cm Platz.
8. Schlage die Seiten ein. Streiche den unteren Rand mit etwas flüssiger Butter ein.
9. Rolle den Teig Stück für Stück mit Hilfe des Küchentuches ein. Bestreiche den Strudel zwischendurch immer mit etwas Butter.
10. Sobald der Apfelstrudel aufgerollt ist, legst du ihn mit Hilfe des Küchentuchs auf das Backblech.
11. Bestreiche den Strudel erneut mit etwas Butter und backe ihn für 50 Minuten im Ofen goldgelb.
12. Anschließend erwärmst du die Butter und bestreichst den heißen Apfelstrudel damit. Siebe zum Schluss noch etwas Puderzucker darüber.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.