

Nah&Frisch

Professional

Wiener Apfelstrudel

Kuchen & Gebäck

Brot&Gebäck

Früchte

Herbst

Kuchen

Österreichisch

Süße Gerichte

Vegetarisch

Winter

Zubereitung

Mehl auf das Backbrett geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, Öl und Salz hineingeben und so viel Wasser hinzufügen, dass sich die Zutaten zu einem glatten, elastischen Teig kneten lassen (etwa 1/8 l). Den Teig mit einer angewärmten Schüssel zudecken und 20 Minuten ruhen lassen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden; anschließend mit Semmelbröseln, Zucker, überbrühten Rosinen, Mandeln, Vanillezucker und Zimt mischen. Den Teig in 4 Portionen teilen. Jede Portion auf dem bemehlten Backbrett ausrollen, auf ein bemehltes Tuch legen und nach allen Seiten dünn ausziehen. Teigplatten mit Schlagobers bestreichen, die Füllung darauf verteilen, die Strudel aufrollen, in eine gefettete Auflaufform setzen und etwa 60 Minuten bei ca. 220 °C backen. Dabei immer wieder mit zerlassener Butter bestreichen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



Zutaten

250 g Mehl

3 EL Öl

Salz

lauwarmes Wasser

1,5 kg säuerliche Äpfel

80 g Semmelbröseln

125 g Zucker

65 g Rosinen

65 g Mandeln gehackt

1 Pkg. Dr. Oetker
Vanillinzucker oder Bourbon
Vanillezucker

1 gestr. TL Zimt

125 ml Schlagobers

40 g Butter