

Wiener Apfelstrudel

Für den Teig:

20 dag glattes Mehl 1 Ei
etwa 100 ml lauwarmes Wasser
Prise Salz Öl zum Bestreichen

Für die Fülle

1,5 kg Äpfel
10 dag Butter für die Brösel 15
dag Butter 15 dag Brösel 15
dag Zucker Rosinen
Zimt

Alle Teigzutaten vermischen. Teig glatt verkneten und zu zwei Laibchen formen. Auf einen bemehlten Teller legen, mit Öl bestreichen mit Frischhaltefolie zudecken und eine Stunde im Kühlschranks rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und feinblättrig schneiden.

Brösel in Butter gut anrösten und auskühlen lassen.

Ein Tuch auf einen Tisch legen, gut mit Mehl bestäuben. In der Mitte den Teig auflegen. Mit etwas Mehl bestäuben und einem Nudelwalker ausrollen.



Mit bemehlten Händen über den Handrücken hauchdünn ausziehen.



Ein Strudelteig, so sagen die Wiener, muss so dünn sein, dass man dadurch eine Zeitung lesen kann. Verbleibende dicke Ränder wegschneiden.

2/3 des Strudelteiges mit flüssiger Butter bestreichen und mit den gerösteten Bröseln bestreuen. Auf die Brösel geschälte, blättrig geschnittene Äpfel legen



Mit Zucker, Rosinen und Zimt bestreuen.



Den Strudel einrollen und auf ein befettetes Backblech legen. Strudel vor dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen. Im vorgeheizten Rohr backen (Heissluftherd 20 Minuten bei 180°C).



Halb ausgekühlt mit Staubzucker bestreuen.



Guten Appetit wünscht www.SAGEN.at