Nah&Frisch



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