

Altwiener Apfelstrudel

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



Zutaten:

Strudelteig:

200 g gesiebtes glattes Mehl
30 ml Speiseöl
140 ml Wasser
1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

40 g lauwarme Butter
40 g heiße Butter

Butterbrösel:

100 g geröstete Semmelbrösel
40 g heiße Butter

Apfel-Füllung:

1,2 kg geschälte, entkernte,
blättrig geschnittene Äpfel
½ EL Zitronensaft
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
40 g grob gehackte Walnüsse
60 g Rosinen
125 g Sauerrahm

Zum Bestreichen:

flüssige Butter

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Strudelteig:

Für den Strudelteig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit lauwarmer Butter bestreichen. Die Teigkugel auf einen geölten Teller geben und eine erwärmte Schüssel überstülpen. Den Teig zugedeckt ca. 1 Std. rasten lassen.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch rund, so groß wie möglich, ausrollen. Beide Handrücken in Mehl tauchen und unter den Teig schieben. Den Teig, mit den Handrücken nach oben, dünn ausziehen. Den Teigrand abrandeln (= leicht einreißen und rundum abzupfen).

Den Teig mit etwas heißer Butter bestreichen.

2 Butterbrösel:

Semmelbrösel mit Butter verrühren und auf 2/3 des Teiges streuen.

③ Apfel-Füllung:

Äpfel mit Zitronensaft vermischen und mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt, Zitronenschale, Nüssen und Rosinen aufstreuen. Den Sauerrahm darauf verteilen.

- ④ Den Teig mit Hilfe des Tuches seitlich ca. 3 cm einschlagen; so kann die Füllung beim Einrollen an beiden Strudelteigrändern nicht auslaufen. Den Teig mit Hilfe des Tuches zu einem Strudel einrollen.
- ⑤ Den Strudel mit Hilfe des Tuches, mit der Naht nach unten, auf ein befettetes Backblech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Ein zu langer Strudel wird hufeisenförmig auf das Blech gelegt.
- ⑥ Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Nach der Hälfte der Backzeit den Strudel mit der übrigen Butter bestreichen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 40 Minuten

- ⑦ Den Strudel vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann auch Strudelteig aus dem Kühlregal verwenden.