

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Apfel-Rahm Strudel

Köchin: Lydia Maderthaner

Strudelteig:

200 g glattes Mehl
1/8 l lauwarmes Wasser
1 EL Öl
Prise Salz
Öl zum Bestreichen
zum Ausarbeiten Mehl

Für die Fülle:

500 g geschälte und feinblättrig geschnittene Äpfel
Zesten einer halben Zitrone
250 g Sauerrahm
Zucker zum Süßen nach Belieben (je nach Süße/Säure der Äpfel 50 – 100 g)
1 Pkg. Vanillezucker
Rosinen und gemahlener Zimt nach Geschmack

Zum Bestreichen und Ausstreichen der Form:

etwas zerlassene Butter

Zum Übergießen:

250 ml flüssiger Schlagobers

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung:

Mehl, Wasser, Öl und Salz zu einem homogenen, glatten Teig verarbeiten (Maschine mit Knethaken), Teig mit Öl bestreichen, mindestens eine halbe Stunde mit Folie bedeckt rasten lassen, währenddessen alle Zutaten der Fülle vorbereiten und miteinander vermengen, etwas ziehen lassen; auf einem bemehlten Küchentuch Strudelteig zuerst mit dem Nudelholz auswalken, anschließend über den Handrücken dünn ausziehen, Fülle gleichmäßig darüber verteilen, Strudelränder einschlagen, mit Hilfe des Küchentuchs Strudel einrollen und in eine mit Butter ausgestrichene Bratenform geben, den Strudel ebenfalls mit Butter bepinseln, im Rohr bei 160 Grad ca. 1 Stunde backen, 10 Minuten vor Schluss mit Schlagobers übergießen.

Tipp: Wenn der Strudelteig 2-3 Stunden Zeit zum Rasten hat, lässt er sich noch besser verarbeiten. Begleiter zum Apfel-Rahm-Strudel sind Vanillesoße und/oder Vanilleeis.