

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Apfelstrudel

Zutaten

(4 Personen)

Für den Strudelteig

- 2 Blätter Strudelteig - im Supermarkt erhältlich
- Mehl für die Unterlage
- 50 g geschmolzene Butter zum Bestreichen

Für die Fülle

- 150 g Brösel
- 120 g Butter
- 500 g grüne Äpfel (Golden Delicious) geschält und gewürfelt
- Saft von einer Zitrone
- 75 g Rosinen
- 25 ml Rum

Quelle: ORF extra

- 1 EL Zimt
- 80 g Zucker
- 150 g Brösel
- 125 g Haselnuss, geröstet & gerieben
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Ein Strudelteigblatt auf einem bemehlten Tuch ausziehen und mit geschmolzener Butter dünn bestreichen. Nun das zweite Strudelteigblatt darauflegen.

Nun bereiten wir die Fülle vor:

Zur Vorbereitung rösten Sie die Brösel mit etwa 20 g Butter an.

Äpfel schälen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Rosinen in Rum für 10-15 min einlegen.

Vermengen Sie jetzt alle Zutaten in einer Schüssel. Die Apfelfülle über den ganzen Teig verteilen, dann vorsichtig einrollen und die Enden schön andrücken. Helfen Sie sich beim Einrollen mit dem untergelegten, bemehlten Tuch. Zum Schluss den Strudel mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C Umluft ca. 40 Minuten backen.

Nachdem der Strudel fertig gebacken ist, können Sie ihn mit Staubzucker bestreuen und in großen oder kleinen Stücken mit Kaffee und Schlagobers genießen.

Schmeckt auch sehr lecker mit einer Kugel Vanilleeis.