

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Alt-Wiener Apfelstrudel

Koch: Alexander Hübler

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Strudelteig

- 250 g glattes Weizenmehl
- 6 g Salz
- 18 g Sonnenblumenöl
- 125 ml lauwarmes Wasser
- Sonnenblumenöl zum Bestreichen
- Mehl zum Ausziehen

Für die Fülle

- 800 g säuerliche Äpfel
- Saft einer ½ Zitrone
- 100 g Kristallzucker
- 2 TL Zimt (gemahlen)
- 80 g Rosinen (in Rum eingeweicht)

Für den Strudel

- 80 g Semmelbrösel
- 40 g Butter

- 1 EL Kristallzucker
- ½ TL Zimt (gemahlen)
- 50 g gehackte, geröstete Walnüsse
- zerlassene Butter zum Bestreichen

Sonstiges

- 1 sauberes Strudeltuch
- Mehl für das Tuch
- 1 Nudelholz

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Strudelteig zuerst das Weizenmehl und das Salz auf die saubere Arbeitsfläche geben. Mittig eine kleine Mulde machen und das Sonnenblumenöl und das Wasser hineingießen. Den Teig anschließend so lange mit den Händen kneten, bis er eine glatte, kompakte Konsistenz hat. Danach zu einer Kugel formen, mit etwas Öl bestreichen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen
2. Für die Fülle die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden – diese in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Dann den Kristallzucker, den Zimt und die abgetropften Rosinen unterheben.
3. Nun für die Butterbrösel die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Kristallzucker, den Zimt und die Semmelbrösel dazugeben und darin goldbraun rösten, danach vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
4. Nachdem der Teig gerastet hat, diesen ausziehen. Hierfür ein sauberes Strudeltuch auf einem großen Tisch ausbreiten und bemehlen. Den Teig darauf mit einem Nudelholz flach ausrollen, dann mit beiden Handrücken vorsichtig von der Mitte nach außen ausziehen, bis er hauchdünn ist (dickere Ränder abschneiden).
5. Den ausgezogenen Strudelteig wie folgt füllen: Zwei Drittel der gerösteten Brösel auf dem oberen Drittel des Teiges verteilen, die restlichen Brösel unter die Apfelmischung heben. Die Apfelmischung dann oben auf die Brösel geben und die gehackten, gerösteten Walnüsse darüber verteilen.

Den restlichen Teig mit der zerlassenen Butter beträufeln und den Strudel mithilfe des Tuches einrollen. Die Enden gut einschlagen und den Strudel vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der Naht nach unten. Den Strudel nochmals mit zerlassener Butter bestreichen.

6. Den Alt-Wiener Apfelstrudel im vorgeheizten Rohr bei 190° C Umluft 35-45 Minuten goldbraun backen, danach herausnehmen und mit Staubzucker bestreuen.