

# Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



## Wiener Apfelstrudel

**Koch: Toni Mörwald**

### Zutaten

(4 Personen)

Für den Strudelteig

- 300 g Weizenmehl (glatt)
- 40 ml neutrales Pflanzenöl
- 5 g Salz
- 150 ml lauwarmes Wasser
- Neutrales Pflanzenöl zum Bestreichen

Für die Fülle

- 1,5 kg Äpfel
- 60 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 120 g Kristallzucker
- 60 g Rosinen
- Zimt (gemahlen)
- 20 g Vanillezucker
- 100 g Sauerrahm
- Abrieb einer Zitrone
- 10 cl Rum
- 100 g flüssige Butter zum Beträufeln
- Kristallzucker zum Bestreuen

Zum Arbeiten

- 1 Tischtuch

Quelle: ORF extra

- Mehl für das Tischtuch

Für die Garnitur

- Staubzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

1. Für den Teig zuerst das Weizenmehl, das lauwarme Wasser, das Pflanzenöl und das Salz in einer Schüssel in der Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Die Teig-Oberfläche mit etwas Pflanzenöl bestreichen, damit sich keine Haut bilden kann. Anschließend mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

2. Für die Fülle zuerst die Äpfel schälen, entkernen und feinblättrig schneiden. Dann die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brösel hellbraun darin rösten und etwas Zimt dazugeben.

3. Zum Teig-Ausziehen einen großen freien Tisch mit einem Tischtuch auslegen und dieses gleichmäßig mit Mehl bestäuben. Dann den Teig leicht bemehlen und mit einem Nudelholz auf dem Tischtuch so dünn wie möglich ausrollen. Den Teig danach mit beiden Handrücken hauchdünn ausziehen.

4. Auf den ausgezogenen Teig nun zuerst den Kristallzucker streuen, dann die Äpfel und die Rosinen in einem Strang darauf geben, danach die Brösel, den Vanillezucker, den Sauerrahm, den Zitronenabrieb und den Rum darüber geben. Anschließend  $\frac{3}{4}$  der flüssigen Butter über die Fülle und die obere, freie Seite des Teiges träufeln. Den Teig nun mit dem Tuch über die Fülle heben und einmal herum einschlagen und die Enden abschneiden.

5. Den Strudel mit Hilfe des Tuches mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit der restlichen Butter bestreichen. Dann im vorgeheizten Rohr bei 170° C Umluft etwa 50-60 Minuten backen.

6. Zum Schluss den Strudel aus dem Rohr nehmen, aufschneiden, ein Stück auf einen flachen Teller geben und mit Staubzucker bestreuen. Am besten noch warm servieren (auf keinen Fall kühschrankkalt).

### **Die 10 goldenen Regeln des Strudelteiges:**

1. Übung macht den Meister! Schon der zweite Strudelteig gelingt besser als der erste. Ab dem 10. verfügt man bereits über Routine.
2. Auf die Temperatur des Wassers achten. Zu heiß ist besser als zu kalt.

3. Auf die ausreichende Ruhezeit vor dem Ausziehen achten. In einem leicht angewärmten Gefäß, das die Wärme gut speichert, rasten lassen. Der Teig schätzt es nicht, wenn er auskühlt!
4. Das Gefäß beim Rasten immer mit Tuch oder Deckel abdecken!
5. Den Teig mit einem Nudelholz möglichst gleichmäßig ausrollen und danach auf ein angewärmtes, mit Mehl bestäubtes Tischtuch legen.
6. Legen Sie beim Teig-Ausziehen unbedingt alle Ringe, Uhren, usw. ab, die den Teig leicht zum Zerreißen bringen könnte. Vorsicht bei schicken, langen Fingernägeln!
7. Mit beiden Händen zwischen Teig und Tischtuch greifen. Die Handrücken müssen nach oben zeigen, die Hände krümmen und die Finger spreizen.
8. Sobald der Teig auf beiden Handrücken liegt, diese ruhig und ohne Hektik in gleichmäßigem Rhythmus hin- und herbewegen.
9. Sobald der Teig dünn und durchscheinend wie Zeitungspapier ist, werden alle Wülste und dicken Ränder entweder mit den Fingern entsprechend dünn gedrückt oder abgeschnitten.
10. Nach dem Auftragen der Fülle den Teig nur mehr mit dem darunter liegenden Tuch bewegen.