





# Apfelstrudel

Ein Klassiker mit Äpfeln, Rum-Rosinen und Mandeln.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Strudelteig:**  
50 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
1 Pr. Salz  
75 ml lauwarmes Wasser

**Füllung:**  
etwa 1 kg Äpfel, z. B. Cox Orange  
oder Elstar  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen  
100 g Dr. Oetker gesplitterte  
Mandeln  
50 g Weichweizengrieß  
1 TL gemahlener Zimt

**Außerdem:**  
50 g Butter oder Margarine  
Puderzucker

**1** Strudelteig zubereiten:  
Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Einen kleinen Topf mit heißem Wasser ausgießen und abtrocknen. Den Teig auf Backpapier in den noch heißen Topf legen, mit einem Deckel verschließen und den Teig 30 Min. ruhen lassen.

**2** Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



③ **Füllung zubereiten:**

Äpfel schälen, in Stückchen schneiden und mit den übrigen Zutaten vermischen. Teig auf einem großen bemehlten Geschirrtuch ausrollen (etwa 40 x 30 cm). Butter oder Margarine zerlassen. Apfelfüllung auf dem Teig verteilen, dabei 2 cm Rand frei lassen. Die frei gelassenen Teigländer der kurzen Seiten auf die Füllung klappen. Den Teig mit Hilfe des Tuches von der längeren Seite aufrollen und mit der Naht nach unten auf das Backblech legen. Mit etwas Fett bestreichen und backen. **Nach 30 Min.** Backzeit den Strudel mit übrigem Fett bestreichen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

Nach dem Backen den Strudel auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren. Strudel mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den warmen Apfelstrudel mit einer Dr. Oetker Vanille-Soße servieren.
- Der Strudel ist einfriergeeignet.

