

Wiener Apfelstrudel

Ein Klassiker mit Äpfeln und Rosinen, mit einem Gruß aus Österreich

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett

Strudelteig:

50 g Butter oder Margarine oder

3 EL Speiseöl

200 g Weizenmehl

1 Pr. Salz

75 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

etwa 1 kg Äpfel, z. B. Cox Orange
oder Elstar

90 g Butter oder Margarine

50 g Semmelbrösel

50 g Rosinen

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

50 g Dr. Oetker gehackte

Mandeln

3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches

Zitronen-Aroma (aus Rö.)

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Strudelteig:

Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Fett, Salz, lauwarmes Wasser hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Topf Wasser kochen, den Topf 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 fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Füllung:

Äpfel schälen und in feine Stifte schneiden. Aroma untermischen. Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Teig halbieren und jede Teighälfte auf einem großen bemehlten Geschirrtuch ausrollen. Teige dünn mit etwas zerlassenen Fett bestreichen, dann mit den Händen zu einem Rechteck (etwa 35 x 25 cm) ausziehen (Abb. 1). Die Ränder, wenn sie dicker sind, abschneiden.



4 2/3 des restlichen Fettes auf den Teig streichen und Semmelbrösel daraufstreuen, dabei an den Seiten etwa 2 cm frei lassen (Abb. 2).



5 Nacheinander Apfelstifte, Rosinen, Zucker, Vanillin-Zucker und Mandeln darauf verteilen. Die frei gelassenen Teigränder der kurzen Seiten auf die Füllung klappen. Den Teig mit Hilfe des Tuches von der längeren Seite aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken (Abb. 3). Die Strudel mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und mit etwas Fett bestreichen. 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.
- Backen Sie statt 2 kleiner Strudel 1 großen Strudel.
- Verfeinern Sie die Füllung zusätzlich mit einigen Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma oder Rum-Aroma.
- Sie können auch 250 g fertigen Strudelteig aus dem Kühlregal nehmen. Dazu je 5 Strudelblätter mit zerlassenem Fett bestrichen auf einem feuchten Geschirrtuch aufeinanderlegen, das oberste Blatt mit Fett bestreichen. Semmelbrösel daraufstreuen, dabei an den Seiten einen 2 cm breiten Rand frei lassen und an einer Längsseite 9 cm frei lassen. Die Füllung darauf verteilen. Frei gelassene Teigländer der kurzen Seiten auf die Füllung klappen. den Teig mit Hilfe des Tuches von der längeren Seite (mit 2 cm Rand) aus aufrollen, Enden gut zusammendrücken. die beiden Strudel bei angegebener Backofentemperatur 40 Min. backen, dabei nach 15 Min. die Strudel mit dem restlichen Fett bestreichen.

