

Gezogener Apfelstrudel

Zutaten

Strudelteig:

150 g Mehl

Strudelbrösel:

40 g Butter

50 g Semmelbrösel

40 g Kristallzucker

Apfelfülle:

750 g Äpfel

50 g Rosinen

35 g Rum

60 g Zucker oder Honig

1 Saft und Zeste einer Zitrone

50 g flüssige Butter zum Einstreichen



Arbeitsbeschreibung

1. Backofen einschalten: 180°C Ober/Unterhitze Backzeit ca. 35-40 min.
2. Strudelbrösel: Butter zergehen lassen, Semmelbrösel dazugeben und bei kleiner Hitze mit Kristallzucker hellbraun anrösten.
3. Apfelfülle: Äpfel schälen, blättrig schneiden.
4. Mit den restlichen Zutaten mischen.
5. Strudelteig auf bemehltem Strudeltuch ausrollen.
6. Anschließend ausziehen (Blechlänge beachten).
7. Den Teig mit flüssiger Butter bestreichen.
8. Die Strudelbrösel auf ca. 2/3 des Teiges gleichmäßig verteilen.
9. Die Apfelfülle auf den Bröseln verteilen.
10. Teigränder wegschneiden.
11. Von unten nach oben einrollen.
12. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Strudel daraufgeben, mit Butter einstreichen und backen.
13. Nach dem backen mit Butter bestreichen.
14. Überkühlen lassen.
15. Mit Staubzucker anzuckern und portionieren.

Hinweis

Alt Wiener Apfelstrudel: Zusätzliche Zutaten: geriebene Haselnüsse über die Apfelfüllung streuen – Sauerrahm zur Verfeinerung über die Füllung verteilen.