

Wiener Apfelstrudel

aus Blätterteig



Einkaufsliste:

- 2 Pkg. Frischblätterteig
- 1 kg säuerliche Äpfel
- 80 g Rosinen
- 40 g Walnüsse
- 100 g Feinkristallzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 EL Staubzucker
- 10 g Zimt (*halber TL*)
- 1/8 l Obers
- 140 g Semmelbrösel
- 100 g Butter
- Saft einer Zitrone
- 1 Ei zum Bestreichen
- 2 EL Rum

Die Zutaten



- In 35 Minuten zubereitet
- In 65 Minuten auf dem Tisch
- Ergibt 2 Apfelstrudel



Fülle:

Rosinen und Nüsse mit den Äpfeln vermischen.

Zubereitung:

1 Frischblätterteige aus der Packung nehmen, entrollen. Die Butterbrösel in der Mitte der Teige auftragen.

2 Die Fülle auf den Blätterteigen verteilen.

3 Zimt-Zucker auf die Fülle streuen.

4 Die restlichen Butterbrösel darüber streuen.

5 Obers darauf verteilen. Auf einer Längsseite Rand mit Ei bestreichen, nun die Seiten übereinander legen, die bestrichene Seite zuletzt, so dass sich der Schluß verklebt.

Strudel mit Ei bestreichen und mit einer Gabel stechen, auf ein Backblech legen, als Unterlage das Backpapier vom Blätterteig verwenden, lt. Angabe backen.

Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen.
- Zum Bestreichen Ei verquirlen.
- Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen, in große Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- Nüsse grob hacken. Butter zerlassen, Semmelbrösel, Staubzucker und Vanillezucker zugeben und goldbraun rösten.
- Feinkristallzucker mit Zimt mischen.
- Obers cremig schlagen.
- Rum zu Rosinen geben und ziehen lassen.





Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3



Schritt 4



Schritt 5

Backen:

Bei 210° C Heißluft ca.
25 – 30 Minuten goldbraun
backen.
Ober- u. Unterhitze: 220° C

Serviertipp:

Dieser Klassiker schmeckt
einfach lauwarm am besten.
Vor dem Servieren mit
Staubzucker bestreuen.

Zubereitungstipp:

Staubzucker mit etwas Vanillezucker vermischen, wenn möglich einige Stunden ziehen lassen, der Staubzucker nimmt das Vanillearoma auf. Statt Obers können Sie auch Sauerrahm verwenden.

