Apfelstrudel

Dem köstlichen Apfelstrudel kann niemand widerstehen. Dieses raffinierte Rezept wird mit Zimt und Nüssen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,0 h

Zutaten

120 g	Strudelteig
800 g	Äpfel
1 Stk.	Zitrone (Saft)
60 ml	Rum
60 g	Rosinen
50 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
60 g	Walnüsse (oder Mandeln)
1 EL	Zimt
1 Prise	Salz
70 g	Butter
60 g	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für den **Apfelstrudel** einige Stunden vor der Zubereitung (oder am Vortag) den Rum in ein Glas geben und die Rosinen darin einlegen. Etwa 10 Minuten vor der Verarbeitung den Strudelteig aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Anschließend die Füllung vorbereiten: Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen, klein schneiden. In eine Schüssel geben und sofort mit Zitronensaft beträufeln; dies verhindert eine unschöne, bräunliche Färbung. Jetzt die eingelegten Rosinen zu den Äpfeln geben. Zucker, Vanillezucker, Walnüsse, Zimt und eine Prise Salz zufügen. Alle Zutaten gründlich verrühren. Die Füllung für eine halbe Stunde durchziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad anheizen. Ein Backblech fetten. Vorsichtig den Strudelteig auf ein bemehltes Tuch ziehen.

4. Die Hälfte der Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Vom Herd nehmen.

5. Die restliche Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen. Den Teig damit bestreichen. Die gerösteten Semmelbrösel und die Apfelmasse in der Mitte des Teigs verteilen und mit Hilfe des Tuchs eine gleichmäßige Teigrolle formen.

6. Die Strudelrolle auf das gefettetes Backblech geben und den Apfelstrudel auf mittlerer Schiene circa 35 Minuten backen, bis eine goldbraune Oberfläche entsteht.

7. Das Backblech aus dem Ofen ziehen und noch einmal zerlassene Butter auf den Strudel geben, bevor dieser für weitere 30 Minuten zur Ruhe kommt.

Tipp

Puderzucker auf den Apfelstrudel streuen und diesen nach Belieben mit Schlagobers, Vanillesauce oder einer leckeren Kugel Vanilleeis servieren. Einige Tropfen Eierlikör am Tellerrand geben diesem süßen Klassiker das gewisse Etwas.