Apfel-Germstrudel mit Nüssen

Die saftige Füllung vergeht auf der Zunge beim Apfel-Germstrudel mit Nüssen. Man kan das Rezept mit Nüssen nach eigener Wahl zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

Für den Germteig

250 g	Mehl
125 ml	Milch
1 Packung	Trockengerm
1 EL	Kristallzucker
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (abgeriebene Schale)
80 ml	Öl (mit Buttergeschmack)

Für die Walnuss-Fülle

220 g	Walnüsse (gerieben)
60 g	Semmelbrösel
1 Prise	Zimt
125 ml	Milch
60 g	Kristallzucker
1 Stk.	Zitrone (abgeriebene Schale)
1 EL	Rum

Für die marinierten Äpfel

2 Stk.	Äpfel
3 EL	Kristallzucker
1 Stk.	Zitrone (den Saft)
2 EL	Rosinen
1 Prise	Zimt

Zum Bestreichen

1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Zunächst einmal für den **Apfel-Germstrudel mit Nüssen** den Germteig zubereiten: Die Eier trennen (nur Dotter verwenden). Das Mehl versieben. Die Milch leicht erwärmen, Trockengerm, Kristallzucker sowie Eidotter beifügen und glatt rühren bis sich Zucker und Germ aufgelöst haben. Anschließend zum Mehl hinzufügen. Am Ende Salz, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale, sowohl das Öl mit Buttergeschmack hinzufügen und mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit geriebene Walnüsse, Semmelbrösel und Zimt für die Walnuss-Fülle vermischen. Danach die Milch zusammen mit Kristallzucker und der geriebenen Zitronenschale aufkochen. Die Walnussmischung sowie den Rum zufügen, gut durchrühren und die Fülle abkühlen lassen.

3. Unterdessen die Äpfel waschen, schälen, auseinanderschneiden, entkernen und in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden für die Apfelfülle. Die Apfelscheiben mit Kristallzucker, Zitronensaft, Rosinen und Zimt vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

4. Die Arbeitsplatte mit ausreichend Mehl bestäuben und den Teig zu einem Rechteck (40 x 30) ca. 2 mm dünn mit einem Nudelholz ausrollen und mit der kalten Walnussfülle bestreichen. Als nächstes die marinierten Äpfel ausdrücken und auf der Fülle gleichmäßig verteilen. Das Teigrechteck zu einem Strudel formen, anschließend den Apfel-Germstrudel auf ein Backblech mit Backpapier geben. Das Ei verquirlen und den Strudel damit bestreichen. Ofen auf 165 Grad anheizen.

5. Nach einer weiteren Rastzeit von 15 Minuten den Strudel im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen und abkühlen lassen. Auf einer Servierplatte anrichten und nach Belieben garnieren.

Tipp

Vor dem Servieren den Apfel-Germstrudel mit Nüssen mit Staubzucker bestäuben.