

# Apfel-Mohn-Strudel

Der Apfel-Mohn-Strudel schmeckt wunderbar, und passt auch immer wieder zur Kaffeepause.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

1200 g	Mehl
6 Stk.	<a href="#">Eier</a>
6 EL	Öl (und Öl zum Bestreichen)
	Wasser (lauwarm)
6 Prisen	<a href="#">Salz</a>
300 g	<a href="#">Rosinen</a>
12 EL	<a href="#">Rum</a>
900 g	<a href="#">Butter</a>
300 g	Semmelbrösel
240 g	<a href="#">Mohn</a>
9 kg	<a href="#">Äpfel</a> (säuerliche, Elstar, Braeburn,...)
600 g	<a href="#">Zucker</a>
6 TL	Zimt
1500 g	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Zuerst für den Apfel-Mohn-Strudel den Teig zubereiten. Dafür Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, Ei, Salz und Öl dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Nach und nach kleine Mengen Wasser hinzu gießen und 10 Minuten kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, und mit etwas Öl bestreichen. Den Strudelteig in einer bedeckten Schüssel 30 Minuten gehen lassen. Die Rosinen mit Rum beträufeln und zirka 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Semmelbrösel und Mohn unter ständigem Rühren goldbraun rösten, und abkühlen lassen. Apfel schälen und vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne schmale Scheiben

schneiden.

2. Backofen auf 200 Grad C° vorheizen. Ein Tuch auf dem Küchentisch ausbreiten, und gleichmäßig mit Mehl bestäuben. Den Strudelteig darauf sehr dünn ausrollen, und vorsichtig und langsam von innen nach außen ziehen. Dicke Teigblätter entfernen. Die Mohn-Brösel-Fülle auf zwei Drittel des Teiges verteilen und am Rand 3 cm freilassen. Den freien Teig mit zerlassener Butter bestreichen und die fein geschnittenen Apfelscheiben auf die Brösel verteilen. Mit Zucker, Zimt und den getränkten Rosinen bestreuen.
3. Die Teigblätter einschlagen, das Tuch vorsichtig anheben und einrollen. Strudel auf ein bebutteres Backblech legen und mit restlicher zerlassener Butter einstreichen. Im Backofen 40 Minuten backen. Fertigen Apfel-Mohn-Strudel in Stücke schneiden und mit Schlagobers servieren.

## Tipp

Den Strudelteig hauchdünn zu ziehen erfordert etwas Geschick und Übung. Alternativ kannst du einen fertigen Strudelteig kaufen und verwenden.