Apfel-Quitten-Strudel

Sonntagskuchen mal anders. Apfel-Quitten-Strudel schmeckt super lecker und ist eine frische und fruchtige Alternative zu schweren Sahnetorten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

Für den Strudelteig

150 g	Mehl
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Salz
2 TL	Sonnenblumenöl
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Füllung

1 kg	Äpfel (Gala)
700 g	Quitten
30 g	Rosinen
200 g	Nüsse (gemahlen)
200 ml	Apfelsaft
	Zitronensaft (zum Beträufeln)
250 g	Zucker
3 EL	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Apfel-Quitten-Strudel** am Vortag die Rosinen in Apfelsaft oder Rum einlegen und über Nacht ziehen lassen. Für den Strudelteig in einer Schüssel Mehl und Salz verrühren.

Mittig eine Kuhle eindrücken, dort Ei und Öl hineingeben. Langsam und vorsichtig Wasser zugeben, kräftig kneten, bis sich der Teig von alleine von den Rändern löst. Diesen dann zu einer Kugel formen und 30 Minuten ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 170° C vorheizen.

3. Als Erstes die Quitten und Äpfel schälen, die Kerne entfernen und würfeln. Ein bisschen mit Zitronensaft übergießen, da Äpfel schnell braun werden, aber Vorsicht, nicht zu viel, sonst muss man mehr Zucker nehmen.

4. Nun in einem Topf den Apfelsaft mit einem Fünftel des Zuckers mischen und aufkochen. Von der Zitrone die Schale abreiben und mit den Quitten und Zimt vermischen. Nach circa 5 Minuten Kochzeit die Apfelstücke zugeben.

5. Wenn die Früchte weich sind die Nüsse und den restlichen Zucker untermischen, ganz zum Schluss die Rosinen zugeben und verrühren.

6. In einem kleinen Topf Butter schmelzen.

7. Nun den Strudelteig auf einer bemehlten Unterlage ausrollen. Je dünner, je besser. Danach den Teig mit der flüssigen Butter bestreichen, das Apfel-Quittenmus draufgeben und verstreichen. Den Strudel dann einrollen und von oben noch mal mit zerlassener Butter bestreichen.

8. Den Strudel anschließend circa 40 Minuten backen, bis er goldgelb ist. Danach herausnehmen, auskühlen lassen und mit Staubzucker überstreuen. Gerne auch noch mit Zimt.

Tipp

Zum Apfel-Quitten-Strudel schmeckt besonders lecker Vanillesauce oder Vanille Eis. Auch fruchtiges Zitroneneis ist ein absoluter Hit. Im lauwarmen Zustand schmeckt der Strudel am besten. Ist er schon einen Tag alt, dann kurz in der Mikrowelle erwärmen - einfach ein Traum.