Omas Apfelstrudel

Das alte Rezept von Omas Apfelstrudel ist eine wahre Gaumenfreude. Der wunderbare traditionelle österreichische Strudel schmeckt kalt oder warm serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,6 h



Zutaten

250 g	Mehl
125 ml	Wasser (lauwarm)
2 EL	Öl
0.5 TL	Salz
	Öl (oder flüssige Butter zum Bestreichen)
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Apfelstrudelfülle

1 kg	Äpfel (gemischt)
5 EL	Semmelbrösel
	Butter
	Rosinen (nach Belieben)
	Zimt (nach Belieben)
	Zucker (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für **Omas Apfelstrudel** Rezept zuerst den Strudelteig zubereiten. Dafür das Mehl mit Salz in einer Rührschüssel vermengen. Öl und lauwarmes Wasser hinzugeben und mit dem Mixer zu einen glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen und mit ein wenig Öl einstreichen damit der Teig nicht austrocknet. Mindestens 90 Minuten ruhen lassen.

2. Die Äpfel schälen und blättrig schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten.

3. Für den Strudelteig ausziehen ein Strudeltuch oder größeres Geschirrtuch ausbreiten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig halbieren, mit der Hand flach drücken und dem Nudelholz ausrollen. Der Teig wird jetzt über den bemehlten Handrücken ausgezogen. Wieder auf das Tuch legen und zu einem Rechteck ziehen. Je dünner desto besser und blättriger wird der Strudel.

4. Nun die Hälfte der braun gerösteten Semmelbrösel darauf verteilen und zirka 5 cm Rand frei lassen. Geschnittene Äpfel darauf verteilen und mit Zimt und Rosinen bestreuen und je nach Belieben noch mit etwas Zucker süßen. Die Ränder noch mit etwas Öl oder flüssige Butter bestreichen und einschlagen. Den Apfelstrudel mit dem Tuch aufrollen und auf ein eingeöltes Backblech legen. Mit der zweiten Teig-Hälfte gleich verfahren. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C zirka 40 Minuten backen. Vor dem Backen noch mit etwas Fett bestreichen.

Tipp

Omas Apfelstrudel vor dem Backen noch mit einem verquirlten Ei bestreichen. Dadurch bekommt der Strudel einen schönen Glanz.