Steirischer Apfelstrudel

Ein wunderbar fruchtiges Rezept für Familie und Freunde: Steirischer Apfelstrudel gehört auf jede Kaffeetafel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

60 g	Butter
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
1 Packung	Blätterteig
40 g	Kristallzucker
40 g	Rosinen
250 g	Äpfel
125 ml	Schlagobers
80 g	Semmelbrösel
1 EL	Staubzucker
0.5 TL	Vanillezucker
20 g	Walnüsse
0.5 TL	Zimt
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)

Zubereitung

1. Für den steirischen Apfelstrudel den Backofen auf 175°C vorheizen. Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Früchte in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln und vermengen.

2. Kristallzucker mit Zimt mischen. Ei verquirlen und mit etwas Wasser verrühren. Walnüsse grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und darin Semmelbrösel, Vanillezucker und Staubzucker goldbraun anrösten.

3. Äpfel, Walnüsse und Rosinen mit 1/3 der gezuckerten Semmelbrösel vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Blätterteig darauf ausrollen. Die restlichen Zuckerbrösel auf das mittlere Teigdrittel streuen.

4. Die Apfelmischung gleichmäßig darüber verteilen und diese mit dem Zimtzucker bestreuen. Schlagobers steif schlagen und darüber geben. Den Teigrand mit dem verdünnten Ei einpinseln.

5. Den Teig auf beiden Seiten ca. 2 cm nach innen umklappen, dann zuerst das linke Drittel über das mittlere schlagen und mit Ei bestreichen, dann das rechte Drittel ebenfalls darüber schlagen. Die Enden fest andrücken.

6. Den Strudel mehrmals mit der Gabel einstechen und rundherum mit Ei bepinseln. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Wenn er goldbraun ist, herausnehmen und lauwarm oder kalt servieren.

Tipp

Traditionell wird steirischer Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce oder Schlagobers serviert.