Selbstgemachtes.de

Wiener Apfelstrudel

Zubereitung:

250 g Mehl	auf Backbrett geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken,
3 Tl Öl, Salz	hineingeben und so viel
lauwarmes Wasser	zufügen, dass sich die Zutaten zu einem glatten, elastischen Teig kneten lassen (bei 4 Portionen etwa 1/8 l). Den Teig mit einer angewärmten Schüssel zudecken und 20 Min. ruhen lassen.
1,5 kg Äpfel, säuerlich	schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden, mit
80 g Semmelmehl, 125 g Zucker, 65 g Rosinen-überbrüht, 65 g Mandeln-gehackt, 1 Packung Vanillezucker, 1 El Zimt, gestrichen	mischen. Den Teig in Portionen teilen. Jede Portion auf dem bemehlten Backbrett ausrollen, auf ein bemehltes Tuch legen und nach allen Seiten dünn ausziehen. Teigplatten mit
125 ml Sahne (im Ganzen)	bestreichen, die Füllung draufgeben, die Strudel aufrollen, in eine gefettete Auflaufform setzen und etwa 60 Min. bei ca. 210-220 °C backen, dabei mit zerlassener Butter bestreichen, damit er eine lockere Kruste bekommt. Nach Belieben mit
Puderzucker	überstreichen.

Info:

Das Prunkstück der österreichischen Mehlspeisenküche! Es gibt zwar auch Strudel aus Hefe- oder Blätterteig, aber ein >richtiger< Strudel muss aus schlichtem Wasserteig bestehen, der so dünn ausgezogen wird, dass man durch ihn hindurch einen Liebesbrief lesen kann. Wer sich seiner Künste nicht ganz sicher ist, setzt den Strudel in eine halbhohle Hülle aus Alufolie. Wenn er dann beim Backen aufreißt, kann nicht viel passieren (schmeckt TROTZDEM!!).