

# Apfel-Strudel

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/23/apfel-strudel/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/23/apfel-strudel/)

- 200 g Mehl
- 4 EL Öl
- ½ TL Salz
- Für die Füllung:
- 800 g Äpfel, z. B. Cox Orange
- 40 g Butter
- 40 g Rosinen in 3 cl Rum eingelegt, ersatzweise Sultaninen
- 80 g Brioche- oder Weißbrotbrösel
- 60 g Zucker
- abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- 60 g gehackte Walnüsse
- ½ TL Zimtpulver
- 150 g saure Sahne
- Öl zum Bestreichen
- Mehl zum Verarbeiten
- 60 g zerlassene Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine kleine Mulde hineindrücken. Öl, Salz und nach und nach 100 ml Wasser in die Mulde geben, mit einer Gabel verrühren. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde ruhen lassen.

Die Äpfel vierteln, schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter zerlassen. Äpfel und Butter mit den übrigen Zutaten für die Füllung mischen und etwa 45 Minuten ziehen lassen.

Ein Küchentuch (etwa 50 x 25 cm) auf die Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestäuben. Den Teig halbieren. Ein Teigstück in die Mitte legen, mit Mehl bestäuben und mit dem Nudelholz gleichmäßig rechteckig ausrollen. Den Teig mit Öl bestreichen, mit einem 2. Küchentuch locker bedecken und 5 Minuten ruhen lassen. Die Handrücken mit Mehl bestäuben und den Teig über die Handrücken hauchdünn in alle Richtungen ausziehen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die Hälfte der Füllung auf dem Teig verteilen. Zuerst die Seitenränder über der Füllung einschlagen, dann den Strudel mithilfe des Tuches aufrollen und mit der Naht nach unten auf das Backblech legen. Mit dem restlichen Teig und der übrigen Füllung ebenso verfahren.

Die Strudel mit der zerlassenen Butter bestreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Die Strudel aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Dazu passen Vanille-Eis und Schlagsahne oder Vanille-Sauce.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 1.6.2014