

Apfelstrudel Wiener Art

Zutaten für einen Riesenstrudel

Teig:

300 g	Mehl
1.5 dl	Milch
2 EL	Oel
1	Ei
1 TL	Salz

Füllung:

125 g	Rosinen
2 kg	säuerliche Äpfel
150 g	Zucker
2 TL	Zimt
2 EL	Rum
1	abgeriebene Schale einer Zitrone
100 g	gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
150 g	Butter
150 g	frisch geriebenes Paniermehl (aus Weissbrotresten)
	Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Milch, das Oel, das Ei und das Salz miteinander verquirlen und zum Mehl geben

Alles mit einer Kelle zu einem Teig zusammenfügen, dann aus der Schüssel nehmen und so lange von Hand bearbeiten, bis er weich und elastisch ist.

Bei Zimmertemperatur unter einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch mindestens 30 min ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Rosinen in warmem Wasser einweichen. Die Äpfel schälen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in möglichst feine Scheibchen schneiden. In einer grossen Schüssel mit den eingeweichten, gut abgetropften Rosinen, dem Zucker, dem Zimt, dem Rum, der abgeriebenen Zitronenschale und den Nüssen mischen.

Den Strudelteig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich auswallen. Zuletzt kann man ihn über dem Handrücken papierdünn ausziehen.

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen und mit einem Teil den ausgewallten Teig bestreichen. Zwei Drittel der Teigbreite mit dem Paniermehl bestreuen und die Apfelfüllung darauf verteilen.

Den Teig auf drei Seiten einschlagen, dann den Strudel sorgfältig aufrollen. Den vierten Rand mit Wasser bestreichen und gut andrücken. Die Strudelrolle vorsichtig auf den Rücken eines grossen bebutterten Backbleches legen (ev. leicht biegen, damit sie Platz hat) und mit flüssiger Butter bestreichen

Den Strudel im auf 220°C vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille während ca. 40 min backen.

Dabei mehrmals mit flüssiger Butter bepinseln. Den Strudel noch warm mit Puderzucker bestreuen und lauwarm oder kalt servieren.

Anrichten:

Schmale Stücke Apfelstrudel mit kleiner Kugel herrlich zartschmelzender, Otschweizer Vanille-Glace servieren !