

Altwiener Apfelstrudel

Kategorien: Kuchen, Land, Österreich

Zutaten für: 1 Rezept

6	Blätter	Tante Fanny Frischer Strudelteig (120g)
750	Gramm	Äpfel (säuerlich)
1	Stück	Zitrone (Saft)
1/16	Ltr.	Rum (für die Rosinen)
50	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Kristallzucker
1	Pack.	Vanillezucker
50	Gramm	Walnüsse (oder Mandeln)
1	Essl.	Zimt (gemahlen)
1	Prise	Salz
70	Gramm	Butter
50	Gramm	Semmelbrösel

Anleitung:

Strudelblätter ca. 10 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Backrohr auf 200° C vorheizen. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln, mit Rum-Rosinen, Zucker, Vanillezucker, Nüssen oder Mandeln, Zimt und Salz verrühren und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Semmelbrösel in etwas Butter oder Margarine anrösten. Je 2 - 3 Strudelblätter leicht versetzt nebeneinander legen, mit zerlassener Butter bestreichen und 2 - 3 weitere Teigblätter darüber legen. Auf das untere Teigdrittel geröstete Semmelbrösel und Apfelmischung verteilen. Strudelteig seitlich einschlagen und mit Hilfe des Küchentuches einrollen. Strudel mit der Nahtseite nach unten schräg auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit zerlassener Butter bestreichen. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene ca. 35 Min. goldbraun backen und mit Staubzucker bestreut noch warm servieren Portionen: 5
Kochdauer: 30 bis 60 Minuten