

## GEZOGENER APFELSTRUDEL NACH WIENER ART

<p><b>TEIG</b> 250 g glattes Mehl 1/8 L lauwarmes Wasser 1 EL Pflanzenöl 1 Prise Salz Glattes Mehl zum Auswalken</p> <p><b>GARNIERUNG</b> ¼ L Schlagobers etwas Staubzucker etwas Zimt, gemahlen</p>	<p><b>FÜLLE</b> 750 g säuerliche Äpfel, (z.B. Boskoop oder Elstar) 75 g Kristallzucker 40 g Rosinen 75 g Semmelbrösel 40 g Butter für die Pfanne 1 EL Rum 1 TL Zimt, gemahlen 1 EL Vanillezucker 50 g flüssige Butter zum Bestreichen</p>
--	---

### ZUBEREITUNG (Zutaten für einen Strudel)

#### Teig:

In einer Schüssel glattes Mehl und Salz vermischen, Pflanzenöl und lauwarmes Wasser zugeben, solange kräftig und ausgiebig mit sauberen Händen kneten und schlagen, bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen, auf ein Brett legen und mit einem Pinsel etwas Pflanzenöl daraufstreichen. Eine Schüssel oder einen Topf im Backrohr vorwärmen und über die Teigkugel stülpen. Den Teig 30 Minuten so rasten lassen.

#### Fülle:

Äpfel von Schale, Kerngehäuse sowie Stängel befreien und in dünne Stücke schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Semmelbrösel dazugeben, goldbraun rösten und vom Herd nehmen. In einer Schüssel die Apfelstücke mit Zimt, Rum, Kristallzucker, Vanillezucker und Rosinen vermischen.

#### Strudel:

Ein möglichst großes, sauberes Baumwolltuch (z.B. Tischtuch) glatt auf den Tisch legen und mit etwas glattem Mehl bestäuben. Den Teig auf das Tuch geben und solange mit einer Teigrolle auswalken und mit den Händen ausziehen, bis er möglichst dünn ist und ein Rechteck entsteht. Die Teigländer mit flüssiger Butter bestreichen, mit dem Butterbrösel-Gemisch bestreuen und die Apfelmischung darauf verteilen. Den Strudelteig straff einrollen und alle Enden verschließen.

Ein Backblech einfetten, den Strudel darauflegen, mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200° C etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Kurz vor dem Servieren Schlagobers steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

#### Anrichten:

Lauwarmen Apfelstrudel aufschneiden, auf Teller legen und mit Schlagobers, Zimt und Staubzucker servieren.

**Tipp:** Muss es einmal schnell gehen, kann auch fertiger Strudelteig verwendet werden. Wer keine Rosinen mag, lässt diese einfach weg.

