

Apfelstrudel

Für 6-8 Personen

Zutaten

Teig:

175 g Mehl
1 Prise Salz
1 Eigelb
5-6 EL Wasser
30 g flüssige Butter

Füllung 1:

1 kg Äpfel (Boskop)
1 TL Zimt
75 g Zucker
2 Vanillezucker
2 EL Rum
75 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
abgeriebene Zitronenschale
100 g flüssige Butter
2 EL Zwiebackbrösel
Puderzucker zum Bestäuben

Füllung 2:

1 kg Äpfel (Boskop)
1 Zitrone (Saft)
20 ml Calvados
40 ml Rum
100 g Zwiebackbrösel od. Löffelbiskuit
1 TL Zimt
60 g Rosinen
60 g Mandelblättchen od. gehackte Mandeln
70 g Butter (flüssig bzw. lauwarm zum Bestreichen)

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Backzeit 10 Minuten (bei 225°C oder 20 Minuten bei 200°C)

1. Mehl, Salz, Eigelb, Wasser und flüssige Butter in eine Schüssel geben, vermengen und zu einem glatten, geschmeidigen und glänzenden Teig verkneten.
2. Den Teigkloß dünn mit Butter bepinseln und 30 Minuten in der abgedeckten Schüssel im lauwarmen Backofen ruhen lassen.
3. Die geschälten Äpfel entkernen, achteln und in feine Scheiben schneiden, mit Zimt, Zucker, Vanillezucker, Rum, Rosinen und Zitronenschale mischen.
4. Den Teig auf einem großen bemehlten Geschirrtuch vorsichtig ausrollen und sehr dünn ausziehen (man muss das Tuch durch den Teig sehen können, mit Butter bestreichen und den Zwiebackbröseln bestreuen. Darauf die Apfelmasse geben, am oberen Rand einen Streifen frei lassen, sie seitlichen Ränder 2 cm einschlagen.
5. Den Strudel mit Hilfe des Tuches nicht zu fest aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Butter bestreichen und backen. Während der Backzeit noch 3-4 mal mit Butter bepinseln, damit die Kruste mürbe wird. Mit Puderzucker bestäubt zu Kaffee oder Vanilleeis servieren.

Das Geschirrtuch sehr gut bemehlen, Teig löst sich nur von bemehlter Fläche.