

ORIGINAL WIENER APFELSTRUDEL REZEPT

Vorbereitungszeit 40 Minuten | Kochzeit 35 Minuten |

Leicht | 5 Portionen



Der original Wiener Apfelstrudel ist mittlerweile in der ganzen Welt bekannt. Dabei wird ein hauchdünn ausgezogener Strudelteig mit einer Mischung aus Äpfeln, Rosinen und Bröseln gefüllt. Am besten serviert man den Apfelstrudel lauwarm, mit Puderzucker bestäubt. Sehr gut dazu passt einfach eine geschlagene Sahne, Vanilleeis oder auch Vanillesauce.

Den Strudelteig selber zu machen und ihn hauchdünn hinzubekommen, ist deutlich einfacher, als viele glauben. Durch einen relativ hohen Anteil an Öl in dem Teig wird er ganz elastisch und ist einfach auszuziehen. Wichtig ist, dass man ihn mindestens 1 Stunde ruhen lässt.

Für die Apfelfüllung sollte man Apfelsorten nehmen, die sich zum Backen eignen und neben einer gewissen Süße auch Säure mitbringen. Gut geeignet sind zum Beispiel die Sorten Braeburn, Jonagold, Cox Orange und Elstar.

Schritt 1

Strudelteig:

Das Mehl mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis das Mehl gebunden ist. Dann auf eine Arbeitsfläche geben und mit der Hand gut durchkneten, bis ein weicher und glatter Teig entsteht. Dauert etwa 5-10 Minuten. Teig in eine Folie einschlagen und für 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung für den Apfelstrudel vorbereiten.

Schritt 2

Füllung:

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse mit einem kleinen Messer entfernen. Die Apfelstücke mit einem Messer oder in der Küchenmaschine in etwa 2-3 mm dicke Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Mit den Rosinen vermischen und beiseitestellen.

Schritt 3

Teig auf eine Arbeitsfläche geben und mit Mehl bestäuben. Mit einem Nudelholz etwas ausrollen. Dann ein ausreichend großes Tuch auslegen, großzügig mit Mehl bestäuben und den Strudelteig darauf legen. Vorsichtig auf beiden Handrücken etwas auseinanderziehen. Dann hinlegen und mit den Händen so dünn ausziehen, bis man hindurchsehen kann. Ich habe meinen Strudel auf etwa 45 x 60 cm ausgezogen.

Die Butter auf dem Herd zum Schmelzen bringen und den Teig damit einpinseln. Die Brösel darauf verteilen. Sollten noch welche übrig bleiben, kann man die in die Apfelmischung mit hineingeben. Jetzt die Äpfel großzügig verteilen. Dabei am Rand und Oben jeweils etwas Platz lassen ([siehe Video 10:52](#)). Den Zucker mit dem Zimt mischen und auf den Äpfeln verteilen.

Schritt 4

Den Strudel unten ein paar Zentimeter einschlagen, dann mit Hilfe des Tuches aufrollen. Ein Backblech mit etwas Butter einpinseln oder mit einem Backpapier auslegen. Den Strudel auf das Blech geben, mit Butter einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei **200 C° Ober-/Unterhitze** für 30-35 Minuten backen. Den gebackenen Apfelstrudel herausnehmen, nochmals mit Butter einpinseln und etwa 30 Minuten abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und am besten noch lauwarm servieren.

Probiert auch dieses unglaublich leckere [Zimtschnecken Rezept](#).

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt

der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Apfelstrudel - nach original wiener Rezept - so einfach geht das!

Zutaten

Zutaten für 5-6 Portionen:

Strudelteig:

- 150 g Weizenmehl Typ 550
- 75 g Wasser (lauwarm)
- 15 g geschmacksneutrales Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 1,5 g Salz (etwa 1/4 TL)
- 1 Eigelb (Größe M)

Füllung:

- 1,2 kg Äpfel ungeputzt, etwa 750 g geschält und ohne Kerngehäuse (z.B Braeburn, Cox Orange, Jonagold)
- 50 g Rosinen
- 50 g Semmelbrösel
- 60 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 60 g Butter
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.2 / 5. Anzahl der Bewertungen 353

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: