Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Apfelstrudel „Der Klassiker“

Apfelstrudel mit Sahne zum Kaffee...

Ein guter Apfelstrudel schmeckt immer. Zu jeder Jahreszeit. Und er ist einfach zu machen, wenn der Strudelteig richtig zubereitet wird. Ich habe ein Rezept für einen Strudelteig, der sich sehr leicht ausziehen lässt. Wichtig ist, dass der Teig nach dem kneten ruht. Mit Spätzlesmehl habe ich dabei gute Erfahrungen gemacht. Zudem sollte der Teig zimmertemperatur haben oder vor dem Ausziehen leicht erwärmt sein. Dazu kann eine erwärmte Schüssel über den Teig gelegt werden. Dann klappt es.

Hier meine Rezeptur für den Klassiker **"Apfelstrudel"**:

Zutaten

Für 2 Strudel (ca. 18-20 Stück):

Für den Strudelteig:

- 250 g Mehl (Spätzlemehl)

- 100 ml warmes Wasser
- 1 EL Essig
- 1 EL Weißwein
- 1 Eigelb
- 20 g Öl
- Eine Prise Salz

Außerdem:

- 8 große Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Optional: 80 g Rosinen in 50 ml Kirsch- oder Birnengeist eingelegt
- 200 g gemahlene Nüsse oder gemahlene Kekse
- Puderzucker zum Bestäuben
- 100 g erwärmte, flüssige Butter

Zubereitung

Für den Strudelteig alle Teigzutaten in eine Küchenmaschine geben und 8-10 Minuten gut kneten. Dann den Teig luftdicht abdecken und eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft, Vanillezucker und Rosinen mischen.

Den Strudelteig in zwei Teile schneiden und beide Teile mit etwas Mehl bestäuben. Dann mit einem Nudelholz rechteckig auswalgen bis dieser ca. einen ½ cm dünn ist. Nun mit den Handrücken beider Hände unter den Teig greifen und den Teig Stück für Stück vorsichtig dünn ausziehen. Teige auf bemehlten Küchentüchern ausbreiten.

Jeweils die Hälfte der gemahlenen Nüsse oder Keksbrösel auf den unteren Teil des Strudels verteilen. Darauf die Äpfel verteilen (auf die Brösel. Das schützt vor dem Durchnässen).

Den unbelegten Teil des Strudels mit flüssiger Butter bestreichen. Enden einschlagen. Dann den Teig mit Hilfe des Küchentuches aufrollen. Beide Strudel mit Hilfe des Küchentuchs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit der restlichen Butter bestreichen und im Ofen bei 190° (Ober- und Unterhitze) ca. 40-45 Minuten backen.

Vor dem Servieren ca. 10 Minuten abkühlen lassen. In Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.