

Wiener Apfelstrudel (4-6 Stücke= ½ Rezept)



Menge	Zutaten	
Strudelteig:		Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken zusammenkneten . Auf dem Backbrett weiterkneten, Teig darf nicht kleben, sollte aber weich und elastisch sein. Den Teig abschlagen bis er „Zungen“ wirft und zu einer Kugel abdrehen. Teig auf einen Teller geben mit Öl bestreichen und mit einer über Wasserdampf erwärmten Metallschüssel ca. 20Minuten ruhen lassen .
125 g	Mehl	
1 EL	Öl	
40 ml	Wasser, warm	
1/2	Ei	
1 Prise	Salz	
Apfelfüllung:		Zitrone auspressen, Äpfel waschen, nur schälen und dann in den Zitronensaft hobeln. Das Kerngehäuse bleibt übrig! Zucker, Zimt und Geschmackszutaten zugeben, durchziehen lassen. In der Zwischenzeit ein frisches Geschirrtuch ausbreiten und mit Mehl bestäuben.
1/2	Zitrone (Saft)	
1 kg	Äpfel, säuerlich (Elstar)	
50 g	Zucker	
1 TL	Zimt	
Nach Geschmack:	Rosinen, Nüsse, Pinienkerne	
Strudel füllen:		Butter schmelzen, die Hälfte in eine Tasse geben und in den Rest die Semmelbrösel geben und hellbraun rösten. (Verbrennen leicht!). Nun den Teig vorsichtig über dem Handrücken etwas dehnen und dann auf die Größe des Tuches langsam ausziehen. Rand abschneiden, Teig zuerst mit der Butter bestreichen, dann die Semmelbrösel verteilen. Apfelfüllung so verteilen, dass rundherum etwas Rand frei bleibt.
50 g	Butter	
2 EL	Semmelbrösel	
2 EL	Sahne	
2 TL	Zucker	
etwas	Puderzucker	
Strudel aufrollen:		
Auflaufform mit Butter bestreichen, Ränder mit Hilfe des Geschirrtuches rechts und links einschlagen und dann von einer Seite her vorsichtig aufrollen. Am Ende die andere Seite hochschlagen, so dass die Naht in der Mitte ist. Strudel in die Form stürzen, Naht liegt nun unten! Restliche Butter mit Sahne und Zucker vermischen und Strudel bestreichen.		
Backtemperatur: Heißluft 180°C ca. 35-45 Minuten		
Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben. Dazu gibt es Schlagsahne, Vanillesauce oder Vanilleeis.		