Apfelstrudel

Ein wenig süß, ein bisschen säuerlich, mit knuspriger Hülle und vor allem lauwarm ein wahrer Genuss – das ist der Apfelstrudel, wie ihn schon die Oma geliebt hat.

Der Apfel, der in Osttirol wächst, gilt als besonders kräftig. Aufgrund des alpinen Klimas findet der Apfelbaum in Osttirol widrigere Bedingungen vor, anders als seine Zeitgenossen in Regionen mit sanfteren Klimabedingungen. Somit wird der Apfelbaum in Osttirol als besonders kräftig und vital beschrieben – und das schmeckt man!

Im Apfelstrudel von der Oma werden nicht nur gute heimische Äpfel mit rund 30 Vitaminen verarbeitet, sondern auch sonstige hochwertige Produkte finden ihren Weg in den Strudel.

- Vorbereitungszeit: 35 Minuten
- Garzeit: 40 Minuten
- Gesamtzeit: 75 Minuten
- Portionen/Menge: 2 Strudel

Zutaten für den Teig

- 250 g Mehl
- 1/8 Liter Wasser
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl (oder anderes neutrales Pflanzenöl)
- ½ Kaffeelöffel Salz
- Öl zum Bestreichen

Zutaten für die Fülle

- ca. 1 kg säuerliche Äpfel
- Semmelbrösel, Nüsse, Rosinen, Zucker, Zimt,
- Saft und Schale einer Zitrone, Vanillezerlassene Butter zum Bestreichen

Zubereitung Teig

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Wer eine Küchenmaschine hat, lässt diese am besten ca. 10 Minuten den Teig durchkneten. Anschließend die Kugel auf einen Teller geben und mit Öl bestreichen. Mit Frischhaltefolie gut abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Zubereitung des Apfelstrudels

Zuerst werden die ganzen Zutaten für die Strudelfülle bereit gestellt. Äpfel blättrig schneiden und mit Zitronenschale und Saft vermischen. Dadurch werden die Äpfel nicht gleich braun. Semmelbrösel und Nüsse anrösten – die Nüsse reiben oder mit einem Messer klein hacken.

Der Strudelteig wird nun in 2 Teile geschnitten. Zuerst legt man ein Tuch auf den Tisch und bemehlt es. Der Teig wird ein wenig ausgerollt. Dann nimmt man ihn in die Hand und zieht ihn über den Handflächen aus und legt ihn auf das Tuch. Damit der Teig nicht bricht, werden die Ränder des Teiges am Tisch liegend „ausgezogen“.

Sobald der Teig dünn genug ist, wird ein Drittel davon mit den Zutaten bestreut. Man fängt mit den Bröseln an, dann folgen die Äpfel, die Rosinen, die Nüsse, der Zucker und der Zimt.

Anschließend die Ecken eingeschlagen und mit dem Tuch den Strudel einrollen. Auf ein Backblech geben und mit zerlassener Butter bestreichen. Bei ca. 180 Grad Heißluft im Rohr für ca. 40 Minuten backen.

Am besten schmeckt der Apfelstrudel lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis und einer steif geschlagenen Vanillesahne.

Mahlzeit!