

Apfelstrudel

Apfelstrudel

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 95min.

Menu: [18.11.2015](#)

Creation: [Willy Rufer](#)

Zutaten

1	Portion	Strudelteig
1,5	kg	Äpfel (z. Bsp. Elstar), geschält und entkernt
200	g	Butter
100	g	Zucker, fein
30	g	Vanillezucker
60	g	Rosinen, in Rum eingelegt
100	g	Biskuitbrösel
1	Prise	Zimt, frisch gerieben
	etwas	Butter
1	Stück	Ei
	etwas	Puderzucker

Zubereitung

1. Strudelteig auf ein sauberes, bemehltes Geschirrtuch legen und ausziehen.
2. Für die Füllung die geschälten Äpfel erst vierteln, dann in dünne Scheibchen schneiden. Schnell mit Zitronensaft beträufeln (damit sie nicht braun werden). Die vorher in Rum eingelegten Rosinen mit 2 Esslöffeln vom Zucker und der Hälfte Vanillezucker in eine Schüssel geben, Apfelscheibchen dazugeben, alles gut miteinander vermengen.
3. In einer kleinen Pfanne 200g Butter schmelzen. Den ausgezogenen Strudelteig mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen. In der restlichen Butter die Biskuitbrösel goldgelb anrösten. Anschließend Brösel mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker sowie der Prise Zimt vermischen und auf zwei Drittel des Strudels streuen, rechts und links am Rand ca. 3cm auslassen (von der Längsseite her gesehen). Apfelfülle gleichmäßig auf den Bröseln verteilen. Die seitlichen Ränder einklappen und mithilfe des Tuchs den Strudel einrollen (auf der Seite mit der Füllung beginnen).
4. Ein Backblech mit Butter einfetten oder mit Backpapier belegen. Das Ei versprudeln. Strudel vorsichtig mit dem Tuch anheben und mit der Naht nach unten aufs Blech legen. Mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 30-40 Minuten backen, dabei wiederholt mit flüssiger Butter bestreichen. Etwas abkühlen lassen, dann mit Staubzucker bestreuen.

Anrichten

Apfelstrudel warm (mit warmer Vanillesauce) oder kalt servieren, nach Wunsch mit Schlagobers garnieren.