



Apfelstrudel im Handumdrehen zubereitet

Neben dem Kaiserschmarrn ist der Apfelstrudel das österreichische Dessert schlechthin. Monika zeigt, wie der Strudel immer gelingt und im Nu fertig zum Servieren ist: Anstatt eines Strudelteigs verwendet die Köchin vom Wiesenhof fertigen Blätterteig.

Zutaten für sechs Personen:

200 Gramm fertigen Blätterteig, 6 Äpfel, 100 g Kristallzucker, 100 g Semmelbrösel, 100 ml spritziger Weißwein (z. B. Veltliner), 50 g Rosinen, etwas Rum, Butter, Sonnenblumenöl, Zimt, Vanillezucker, Puderzucker, nach Belieben Schlagsahne oder Vanillesoße

Zubereitung:

① Die Äpfel schälen und klein schneiden. Mit Zimt bestreuen, anschließend den Kristallzucker, die Rosinen sowie den Vanillezucker hinzufügen. Mit Rum beträufeln. Schließlich den Wein hinzugeben und die Masse gut vermengen. Diese Strudelfüllung eine halbe Stunde stehen lassen. Währenddessen entfalten die Zutaten ihr Aroma.

② Eine Mischung aus Butter und Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Die Semmelbrösel kurz darin schwenken, bis sie eine goldbraune Farbe bekommen.

③ Der Teig wird auf einem mit Butter eingefetteten Backblech ausgerollt. Anschließend das rechte und das linke Drittel des Teigs in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden. Wie die Fransen eines Teppichs säumen sie das mittlere Drittel. Auf diesem wird die Füllung verteilt: zunächst die Butterbrösel, anschließend die Äpfel. Die Teigstreifen abwechselnd diagonal nach oben legen: einen links, einen rechts. So ist der Strudel oben geflochten wie ein Zopf.

④ Mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 25 Minuten lang backen. Der Apfelstrudel wird anschließend mit Puderzucker bestreut und sollte noch warm auf den Tisch kommen. Ganz nach Belieben und nach Jahreszeit wird das Dessert beispielsweise mit Schlagsahne und Erdbeeren oder mit Vanillesoße serviert.



Tipps aus der Wiesenhof-Küche

Den Strudel vor dem Backen mit Butter bestreichen, nicht etwa mit Eigelb. Die Butter verleiht dem Strudel eine schöne, goldene Farbe beim Backen. Da die Backzeit beim Blätterteig jedoch relativ lang ist, würde ein mit Eigelb bestrichener Teig sehr dunkel werden.

Blätterteig nicht einrollen, sondern flechten. Im Gegensatz zum Strudelteig ist der Blätterteig mehrere Millimeter dick. Rollt man ihn von zwei Seiten her ein, geht er in der Mitte nicht auf. Statt dessen wird er dort, wo die Teigschichten übereinander liegen, schnell klumpig.

