

Original Wiener Apfelstrudel – warm, lecker und natürlich selbstgemacht

VORBEREITEN

75
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für den Strudelteig

80 ml warmes Wasser
2 Esslöffel Sonnenblumenöl
1/2 Teelöffel Zitronensaft
1 Prise(n) Salz
150 g Weizenmehl
Mehl (zum Ausrollen)
Öl (zum Bestreichen)

Für die Füllung

4 kleine Äpfel
1 Esslöffel Zitronensaft
4 Esslöffel Rosinen
3 Esslöffel Rum
40 g Zucker
1 Prise(n) Zimt
60 g Butter
50 g feine Semmelbrösel
Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Dekorieren

Zubehör

sauberes Küchen- oder Tischtuch

Tage, an denen alles schief geht. Mit einem Schlag frischer Sahne, viel Puderzucker oder einer Kugel Vanilleeis serviert, gibt es für mich nichts (zumindest in der Dessertabteilung), das an die Leckerei aus dünnem Strudelteig und fruchtig-säuerlicher Füllung heranreicht.

Die kleine Geschichte hinterm großen Wiener Apfelstrudel

Der Wiener Apfelstrudel ist – das steckt schon im Namen – in fester, österreichischer Hand und weit über die nationalen Grenzen hinweg bekannt. Dabei stammt die Mehlspeise ursprünglich aus dem arabischen Raum. Unter türkischen Feldtruppen galt Apfelstrudel als beliebte Wegzehrung und so landete die Leckerei Ende des 17. Jahrhunderts während der türkischen Belagerung in Wien. Die Truppen zogen nach einer Weile wieder ab. Der Apfelstrudel aber blieb und eroberte die Wiener Herzen im Sturm.

Apfelstrudel – Auf den Teig kommt es an

Original Strudelteig

Für einen waschechten Wiener Apfelstrudel brauchst du einen hauchdünnen Strudelteig. Den gibt es fertig zu kaufen im Supermarkt. Der Vorteil beim Fertigprodukt: Der Teig ist bereits dünn ausgerollt und muss nur noch belegt werden.

Als DIY-Verfechterin und Apfelstrudel-Fan kann ich aber auch beim kniffligen Strudelteig nur fürs Selbermachen plädieren. Einen Großteil der Zutaten hast du bestimmt sowieso zu Hause: Wasser, Öl, Weizenmehl, Salz und Zitronensaft oder Essig. Essig!? Ganz genau – die Säure aktiviert das im Weizenmehl enthaltene Gluten und sorgt auf diese Weise für einen besonders elastischen Teig.

Strudelteig ausziehen

Strudelteig wird zunächst mit einem Nudelholz dünn ausgerollt und anschließend ausgezogen, also gedehnt.

Warmer Wiener Apfelstrudel ist mein Comfort-Food für

Original Wiener Apfelstrudel – warm, lecker und natürlich selbstgemacht

Dafür schiebst du beide Handrücken unter den Teig und schiebst ihn vorsichtig von Innen nach Außen. Geübte Hände ziehen den Strudelteig so dünn und transparent aus, dass man eine Zeitung durch ihn lesen könnte.

Keine Sorge, nur Naturtalente kriegen den perfekten Strudelteig auf Anhieb hin. Für Normalbegabte wie mich heißt es dagegen üben, üben, üben. Mit diesen Tipps geht es leichter:

- Reichlich Öl, etwas Säure und Mehl mit einem hohen Glutengehalt machen den Teig schön elastisch.
- Strudelteig braucht Zeit zum Rasten. Also lass ihn einfach ein gutes Stündchen nach dem Kneten in Ruhe.
- Der Teig lässt sich leichter verarbeiten, wenn er warm ist.
- Damit der Strudelteig nicht reißt, solltest du allen Schmuck von den Fingern nehmen und am besten Fingernägel stutzen. So hast du schon mal zwei potenzielle Gefahrenquellen für den zarten Strudelteig ausgeräumt.
- Und wenn es partout nichts wird mit dem Zeitunglesen: Apfelstrudel schmeckt auch mit einem etwas dickerem Teig unverschämt lecker.

Du kannst den Teig übrigens prima vorbereiten. Fertig geknetet und abgedeckt in einer Schüssel hält er sich bis zu 3 Tage im Kühlschrank.

Andere Teigvarianten

Je nach Region wird der Teig für Apfel-, Quark- oder Mohnstrudel ein wenig anders zubereitet. Die Südtiroler schwören auf ihren Mürbeteig, der mit reichlich Butter wunderbar knusprig wird. Apropos knusprig, auch Apfelstrudel im Blätterteig ist äußerst beliebt. Hefeteig oder Germteig, wie er in Österreich genannt wird, ist etwas mächtiger als der klassisch zarte Strudelteig, aber schmeckt aufgeweicht in warmer Vanillesauce einfach himmlisch!

Apfelstrudel-Füllung: Was kommt rein?

- **Die Äpfel:** Na klar, kein Apfelstrudel ohne Apfel, aber welche Sorte passt am besten rein? Das ist natürlich

Geschmackssache, aber durch die lange Backzeit bieten sich vor allem feste Sorten an. Die behalten auch nach rund 30 Minuten im Ofen noch ein wenig Biss. Um den Zucker mit etwas Säure abzufangen, finde ich Apfelsorten wie Cox Orange, Berlepsch oder Gravensteiner ideal.

- **Die Rosinen:** Ganz klassisch werden die Rosinen oder Sultaninen für deinen Apfelstrudel in Rum eingelegt. Alternativ kannst du aber auch einfach warmes Wasser verwenden.
- **Zucker:** Für die Süße sorgen weißer und brauner Zucker. Ganz zum Schluss kannst du den abgekühlten Apfelstrudel noch mit Puderzucker bestreuen. Das schmeckt nicht nur gut, sondern sieht auch hübsch aus. Du kannst den Zucker natürlich auch durch Honig oder beispielsweise Agavendicksaft ersetzen. Oder du wählst eine süßliche Apfelsorte und lässt den Zucker ganz weg.
- **Semmelbrösel:** Nach dem Wiener Rezept gehören in einen Apfelstrudel auch feine Semmelbrösel, die zunächst in Butter angeröstet und anschließend mit Zimt und Zucker vermischt werden. Ich gebe den Zucker gerne schon mit den Bröseln in die Pfanne. Der Zucker schmilzt und bildet zusammen mit den Semmelbröseln eine leckere, karamellige Mischung.
- **Gewürze:** Eine großzügige Prise Zimt passt immer. Wenn du deinen Apfelstrudel besonders weihnachtlich verfeinern möchtest, kannst du zusätzlich auch Kardamom, Sternanis oder eine feine Prise Nelkenpulver dazugeben.
- **Gehackte Nüsse:** Auch fein gehackte Walnüsse, Haselnüsse oder angeröstete Pinienkerne machen sich im Apfelstrudel besonders gut und sorgen für ein wenig mehr Crunch.

Original Wiener Apfelstrudel – warm, lecker und natürlich selbstgemacht

Strudelfüllung jenseits des Apfel-Kosmos

So ein Strudelteig lässt sich mit fast allem Befüllen. Wem Äpfel nicht schmecken, der kann problemlos Birnen, entkernte Trauben oder Aprikosen verwenden. Auch Pudding, Mohn und Quark (in Österreich Topfen genannt) sind Füllungen für die süße Mehlspeise.

Das Grundrezept für Original Wiener Apfelstrudel

- 1 -

Für den Strudelteig Mehl mit Salz vermischen und auf einer sauberen Arbeitsfläche anhäufen. Eine Mulde in die Mitte drücken. Öl, Zitronensaft und Wasser in die Mulde füllen und mit den Fingern leicht verquirlen. Vom Rand her nach und nach das Mehl einarbeiten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

- 2 -

Den Teig zu einer Kugel formen und etwa 10 Minuten kräftig kneten. Ggf. noch etwas Mehl einarbeiten. Wunder dich nicht über die überschaubare Portion. Der Teig wird später sehr dünn ausgerollt und bietet dann jede Menge Platz für deine Füllung. Etwas Öl in eine kleine Schüssel geben und verteilen. Teig erneut zu einer Kugel formen und in die Schüssel legen. Mit Öl bestreichen und Schüssel mit Folie abdecken. Anschließend an einem warmen Ort (ich stelle Teig samt Schüssel immer unter die Bettdecke) für etwa 1 Stunde ruhen lassen.



- 3 -

In der Zwischenzeit Füllung vorbereiten: 40 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel vermischen und kurz anbraten. Zucker und Zimt hinzufügen und gründlich untermengen. Der Zucker karamellisiert und verpasst den Semmelbröseln einen besonders feinen Geschmack. Vorsicht: Halt die Mischung konstant in Bewegung, sonst brennen deine Brösel an. Mischung in eine Schüssel füllen und beiseite stellen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In Stücke schneiden. Alternativ kannst du die Äpfel auch in feine Scheiben schneiden, damit der dünne Strudelteig an spitzen Ecken nicht einreißt. Äpfel anschließend mit Zitronensaft beträufeln. So werden sie nicht braun. Rosinen in Rum ca. 10 Minuten einweichen.



- 4 -

Arbeitsfläche und Nudelholz leicht bemehlen. Strudelteig aus der Schüssel nehmen und nochmals mit etwas Mehl verkneten. Mit dem Nudelholz möglichst dünn ausrollen, dabei regelmäßig wenden.

Original Wiener Apfelstrudel – warm, lecker und natürlich selbstgemacht



- 5 -

Küchentuch ausbreiten und mit etwas Mehl bestreuen. Den ausgerollten Teig auf das Küchentuch legen. Beide Handrücken unter den Teig schieben, Teig anheben und vorsichtig mit den Handrücken von innen nach außen dehnen. Das Eigengewicht des Teigs zieht ihn bereits leicht nach unten, aber ein wenig Nachhelfen musst du schon. Zieh den Teig vorsichtig mit den Handrücken auseinander und dreh ihn dabei Stück für Stück, damit er gleichmäßig gedehnt wird. Wem diese Methode zu schwierig erscheint, kann den Teig auch vorsichtig auf dem Küchentuch ausziehen.



- 6 -

Den Strudelteig zu einem Rechteck ziehen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Etwa die Hälfte des Teiges zuerst mit Semmelbröseln bestreuen, dabei einen Rand von 2-3 cm aussparen. Dann Äpfel und Rosinen

gleichmäßig auf den Bröseln verteilen. Die Ränder des Teigs nach innen falten. Dann Strudel mithilfe des Küchentuches vorsichtig einrollen (auf der Seite mit der Füllung anfangen).



- 7 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech mit Backpapier rollen. Oberfläche mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel im Backofen ca. 30 Minuten backen. Anschließend bei Zimmertemperatur kurz auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und portionsweise servieren.

Original Wiener Apfelstrudel – warm, lecker und natürlich selbstgemacht

Rezepte für Strudel-Fans

