



Wiener Apfelstrudel

Bianca empfiehlt ein österreichisches Gericht

Zutaten:

1 Packung Strudelblätter (aus dem Supermarkt-Kühlregal)

Fülle:

1000g saure Äpfel

100g Zucker

100g Semmelbrösel

100g Butter

1 Teelöffel Zimt

evt. Rosinen

Butter zum Bestreichen

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Äpfel in dünne Scheiben schneiden (geht ganz gut mit einer Gurkenhobel) und mit Zucker, Zimt und mit den gewaschenen Rosinen vermischen.
2. Semmelbrösel in etwas Butter anrösten.
3. Ein sauberes Geschirrtuch anfeuchten und darauf ein Strudelblatt legen. Dieses mit Butter bestreichen und 2 Esslöffel Kristallzucker darauf verteilen. Mit einem zweiten Strudelblatt abdecken.
4. Die gerösteten Semmelbrösel auf 2 Drittel des Teiges verteilen. Darauf die Apfelfülle legen. Das letzte Drittel des Teiges mit Butter bestreichen. Die Enden des Teiges etwas einschlagen, dann den Teig von der Seite her mit der Füllung mit Hilfe des Geschirrtuches zusammenrollen.
5. Den Strudel auf ein Backblech legen und mit zerlassener Butter bestreichen. Den Strudel bei mittlerer Hitze (180°C) eine gute halbe Stunde backen.
6. Der Strudel schmeckt am besten lauwarm mit Staubzucker bestreut.



Besonderes: Meine Oma und meine Mama bereiten den Apfelstrudel auf diese Art und Weise zu, er schmeckt sehr lecker.