



## Apfelstrudel

Aus Rick Stein – Langes Wochenende: Wien



Süß und gut gewürzt – das macht diesen Apfelstrudel zum kulinarischen Gaumenschmaus.

Zubereitungszeit : weniger als 30 Minuten

Kochzeit : 30 Minuten – 1 Stunde

Für 4 – 6 Personen

### Zutaten

- 750 g Äpfel, geschält, entkernt, halbiert und in Scheiben geschnitten
- 1½ TL Zimt, gemahlen
- ½ Zitrone: die geraspelte Schale davon
- 2 TL Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 75 g Rosinen
- 95 g Butter
- 40 g Brotkrümel
- 6 Blätter Blätterteig
- 1 EL Puderzucker

## **Zubereitung**

1. Den Ofen auf 190 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Äpfel mit Zimt, Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker und Rosinen vermischen. In einer kleinen Bratpfanne 20 g Butter schmelzen und die Brotkrümel darin goldbraun braten, dann zu der Apfel-Menge hinzufügen.
3. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen. Ein Blatt Blätterteig auf ein sauberes und trockenes Geschirrtuch legen und mit etwas geschmolzener Butter bestreichen. Das nächste Blatt darauflegen und wieder mit Butter bestreichen. Wiederholen, bis der restliche Blätterteig aufgebraucht ist.
4. Die Füllung auf einer kürzeren Seite des Blätterteigs dem Rand entlang anhäufen, etwa 2 – 3 cm vom Rand entfernt. Dann mit Hilfe des Geschirrtuchs zusammenrollen, sodass die Füllung fest vom Teig eingeschlossen ist. Die Enden des Teigs gut aneinander andrücken und die Oberfläche noch einmal mit der restlichen Butter bestreichen.
5. Für 40 – 45 Minuten backen, bis der Strudel goldbraun ist. Bis zu Raumtemperatur auskühlen lassen und dann mit Puderzucker bestreuen. Mit Glace oder Vanillesauce servieren.