

Münchener Apfelstrudel

Zubereitungsdetails

Schwierigkeit: schwierig

Menge: 2 Stück

Dauer: 80 Minuten plus Ruhezeit

Hauchdünn muss er sein

Ein perfekt ausgezogener Strudelteig ist so dünn, dass man eine Zeitung hindurch lesen kann, so heißt es zumindest. Für die Zubereitung braucht man durchaus etwas Fingerspitzengefühl, denn zieht man zu kräftig, reißt der Teig leicht. Und noch etwas braucht der Strudelteig: Wärme und Feuchtigkeit während seiner Ruhezeit, damit er nicht austrocknet und schön elastisch bleibt. Deshalb ist das Öl im Teig sehr wichtig und auch auf die Mehlsorte kommt es an; am besten eignet sich Weizenmehl der Type 550.

Der berühmteste Apfelstrudel ist natürlich derjenige aus Wien. Von Österreich aus gelangte er nach Oberbayern, wo er in der Münchner Variante durch die Zugabe von saurer Sahne besonders frisch und fruchtig schmeckt. Er steht dem Original in nichts nach! Besonders gerne wird er als Dessert mit Vanillesauce oder Eis und Schlagsahne verdrückt.

Zutaten

Für den Teig

- 300 g Mehl (Type 550), plus etwas mehr zum Arbeiten
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 3 EL Sonnenblumenöl, plus
- etwas mehr zum Bepinseln

Für die Füllung

- 150 g Rosinen
- 5 EL Rum
- 200 g saure Sahne
- 4 EL Semmelbrösel
- 1,5 kg mürbe Äpfel
- 3 EL Zucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 50 g gehackte Mandeln
- Butter fürs Blech und zum Bepinseln der Strudel
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1 Das Mehl sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Salz, Ei, Öl und etwa 125 ml lauwarmes Wasser hineingeben und alles miteinander verkneten. Es soll ein elastischer Teig entstehen, der nicht klebt.

2 Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas lauwarmem Wasser bestreichen und mit einer angewärmten Schüssel abdecken.

30 Minuten ruhen lassen.

3 Den Teig halbieren. Ein frisches Geschirrtuch ausbreiten und mit Mehl bestäuben.

Eine Teighälfte darauflegen und mit dem Nudelholz in einem Durchmesser von etwa 24 cm ausrollen. Den Teig mit etwas Öl bepinseln und weiter mit den Händen vorsichtig ausziehen, bis er hauchdünn ist.

4 Für die Füllung die Rosinen in Rum einweichen. Die Teigplatte mit der Hälfte der sauren Sahne bestreichen und mit 2 EL Semmelbröseln bestreuen.

5 Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in feine Blättchen schneiden. Mit Zucker und Zimt vermischen und die abgetropften Rosinen sowie die Mandeln unterheben. Die Hälfte der Apfelfüllung auf dem Strudelteig verteilen. Dabei einen schmalen Rand freilassen. Den Strudel mithilfe des Geschirrtuchs von der Längsseite her locker aufrollen. Mit dem zweiten Teigstück und den restlichen Zutaten ebenso verfahren.

6 Den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech gut einfetten.

7 60 g Butter zerlassen und die Strudel damit bepinseln. Etwa 45–55 Minuten im Ofen backen. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen und mit Puderzucker bestäuben.