

Österreichischer Apfelstrudel

Ein guter Apfelstrudel darf ein bisschen Mühe machen. Aber diese Mühe wird mit jedem einzelnen Bissen gewürdigt – man schmeckt den Unterschied einfach.

Wenn ein Strudelteig mit viel Geduld gemacht wurde und sich am Ende so mühelos hauchdünn ziehen lässt, dass man beinahe eine Zeitung darunter lesen könnte, ist das schon etwas ganz Besonderes.

Genau das macht für mich einen richtigen Apfelstrudel aus: außen ein hauchdünner, knuspriger Teig, innen saftige Äpfel, Zimt, Rumrosinen und geröstete, karamellisierte Mandeln. Dazu die buttrigen Brösel – und fertig ist ein österreichischer Klassiker, der für mich nach Zuhause schmeckt.

Und das Schönste daran: Bisher ist mir der Strudelteig nach diesem Rezept wirklich jedes einzelne Mal gelungen. Grund genug, das Rezept hier mit euch zu teilen.

Denn auch wenn es zunächst vielleicht ein bisschen Respekt einflößt, einen Teig selbst zu ziehen: Mit dem richtigen Teig, ausreichend Ruhe und ein wenig Geduld ist es viel einfacher, als man denkt.

Und wenn man ihn dann tatsächlich so dünn vor sich liegen hat, dass man das Küchentuch darunter erkennen kann, kommt dieser kleine Moment, in dem man sich denkt: Das habe ich gerade wirklich selbst gemacht.

Zutaten

Für den Strudelteig

- 145 g glattes Weizenmehl – idealerweise W 700 bzw. Type 550
- in Mexiko funktioniert auch Harina 000 sehr gut
- 80 ml warmes Wasser
- 15 g Sonnenblumenöl oder ein anderes geschmacksneutrales Öl
- ½ TL Zitronensaft oder Essig
- ⅛ TL Salz
- 1 TL Öl zum Bestreichen des Teiges
- etwas Mehl zum Arbeiten
- zerlassene Butter zum Bestreichen des fertigen Strudels

Für die Füllung

- 500 g Äpfel

- 33 g Butter
- 33 g Semmelbrösel
- Zimtzucker aus braunem Zucker, nach Geschmack
- Rumrosinen nach Geschmack
- geröstete, mit braunem Zucker karamellisierte Mandeln, nach Geschmack
- etwas zerlassene Butter zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Der Strudelteig

1. Wasser, Öl, Zitronensaft und Salz in einer großen Rührschüssel vermengen. Etwa die Hälfte des Mehls dazugeben und mit einem Löffel ungefähr eine Minute kräftig verrühren.
2. Das restliche Mehl dazugeben, dabei etwa 1 EL Mehl zunächst beiseitegeben. Das Mehl zuerst mit dem Löffel, später mit den Händen einarbeiten.
3. Sobald alle Zutaten zu einer glatten Teigkugel verbunden sind, den Teig auf die Arbeitsfläche geben und etwa 10 Minuten kräftig kneten.
4. Dabei den Teig immer wieder auf die Arbeitsfläche schlagen. Das mag etwas ungewöhnlich aussehen, ist aber wichtig: Durch das Kneten und Schlagen entwickelt sich das Klebergerüst, das später dafür sorgt, dass sich der Teig so schön dünn ziehen lässt.
5. Der Teig soll weich und geschmeidig sein und sich leicht feucht anfühlen, aber nicht kleben. Sollte er zu weich sein, nach und nach das zurückbehaltene Mehl einarbeiten.
6. Den Teig anschließend zu einer glatten Kugel formen.
7. Eine Keramik-, Glas- oder Porzellanschüssel mit heißem Wasser ausspülen, gründlich abtrocknen und 1 TL Öl hineingeben. Das Öl mit den Fingern in der Schüssel verteilen.
8. Die Teigkugel hineinlegen und darin drehen, sodass sie rundum mit einer ganz dünnen Ölschicht bedeckt ist.
9. Die Schüssel gut abdecken und den Teig eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Der Teig mag es gerne warm – ein warmer, zugfreier Platz ist deshalb ideal.

Die Füllung

1. Während der Teig ruht, die Butter in einer Pfanne schmelzen.
2. Die Semmelbrösel dazugeben und unter Rühren goldbraun rösten. Anschließend etwas abkühlen lassen.
3. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Den Strudelteig ausziehen

1. Nach dem Rasten den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zunächst rundherum ausrollen. Dabei den Teig immer wieder leicht bemehlen und wenden. Er sollte weder am Nudelholz noch an der Arbeitsfläche kleben.
2. Ein großes, sauberes Strudeltuch oder Küchentuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und ganz leicht bemehlen.

3. Beide Handrücken vorsichtig unter den Teig schieben und ihn von der Mitte aus nach außen dehnen. Dabei den Teig immer wieder etwas drehen und weiter auseinanderziehen.
4. Wenn der Teig sehr dünn und groß wird, vorsichtig auf das Tuch legen und dort weiter ausziehen.
5. Der Teig soll am Ende rechteckig, hauchdünn und beinahe durchsichtig sein. Idealerweise sollte man das Tuch darunter erkennen können – wenn man sogar eine Zeitung darunter lesen könnte, haben wir alles richtig gemacht.
6. Dicke Teigränder können vorsichtig abgeschnitten werden. Sind die Ränder bereits dünn, können sie bleiben.

Den Strudel füllen

1. Den ausgezogenen Teig mit den gerösteten Butterbröseln bestreuen. Dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen.
2. Die Äpfel darauf verteilen und mit Zimtzucker, Rumrosinen und den gerösteten, karamellisierten Mandeln bestreuen.
3. Die seitlichen Teigränder etwas nach innen einschlagen.
4. Nun den Strudel mithilfe des Tuches von der langen Seite her vorsichtig aufrollen. Die Naht sollte anschließend unten liegen.
5. Den Strudel mithilfe des Tuches auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und großzügig mit zerlassener Butter bestreichen.

Backen

1. Den Apfelstrudel im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten goldbraun und knusprig backen. Je nach Ofen und Füllmenge kann die Backzeit etwas variieren.
2. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und großzügig mit Puderzucker bestäuben.

Zum Servieren

- Am liebsten mag ich Apfelstrudel noch leicht warm.
- Dazu passt eine selbst gemachte Vanillesauce genauso gut wie eine Kugel Vanilleeis.
- Oder ganz klassisch: einfach nur ordentlich Puderzucker.

SABINES TIPPS ZUM STRUDELTEIG

Das Mehl
Für einen elastischen Strudelteig eignet sich ein glattes Weizenmehl mit ausreichend Protein besonders gut. In Österreich ist W 700, in Deutschland Type 550 eine gute Wahl. Hier in Mexiko verwenden wir Harina 000 – damit funktioniert der Strudelteig ebenfalls wunderbar und lässt sich schön dünn ausziehen.

Nicht zu trocken
Der Teig soll weich, glatt und geschmeidig sein, aber nicht kleben. Ein zu trockener Teig lässt sich später nur schwer ausziehen und reißt leichter. Deshalb lieber zunächst etwas Mehl zurückbehalten und erst später hinzufügen, wenn es tatsächlich benötigt wird.

Das Wichtigste: Ruhe
Ein Strudelteig muss rasten. Durch die Ruhezeit entspannt sich das Klebergerüst und der Teig wird elastischer. Genau das brauchen wir später beim Ausziehen. Eine Stunde bei Zimmertemperatur hat sich bei diesem Rezept bewährt.

Strudelteig vorbereiten

Wer möchte, kann den Teig auch bereits am Vortag vorbereiten. Dazu den gut abgedeckten Teig in den Kühlschrank geben. Dort kann er bis zu zwei Tage aufbewahrt werden. Vor dem Verarbeiten unbedingt wieder auf Zimmertemperatur bringen.

Und dann gilt: Geduld haben, vorsichtig ziehen – und irgendwann liegt da tatsächlich dieser hauchdünne Teig vor einem, durch den man fast hindurchsehen kann. Genau dafür lohnt sich die ganze Mühe.