Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art. Er schmeckt wie bei meiner Oma, ich schwöre.

Zutaten:
Strudelteig:
200 g glattes Mehl
1 TL Öl
1/8 l lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:
80 g Butter
120 g Brösel

Fülle:
1 kg Äpfel
100 g Kristallzucker
Vanillemark oder Essenz
1 KL Zimt
50 g Rosinen
2 EL Rum
½ Zitrone den Saft

50 g Butter

Zubereitung:
Strudelteig:
200 g glattes Mehl
1 TL Öl
1/8 l lauwarmes Wasser
1 Prise Salz

Alles zu einem glatten Teig mit dem Knethaken verarbeiten. Klarsichtfolie mit Öl einpinseln und den Teig darin einwickeln und 30 Minuten rasten lassen.



Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:
80 g Butter
120 g Brösel

Zu Butterbrösel rösten und auskühlen lassen

Fülle:
1 kg Äpfel schälen, Kerngehäuse raus und blättrig schneiden (Multizerkleinerer)
100 g Kristallzucker dazu
Vanillemark oder Essenz
1 KL Zimt,
50 g Rosinen
2 EL Rum
½ Zitrone den Saft



50 g Butter zerlassen

Dann den Teig leicht ausrollen und auf einem bemehlten Tischtuch papierdünn ausziehen. Am besten geht das über dem bemehlten Handrücken, der Teig ist schön elastisch. Am besten ohne Ringe und mit den Fingernägeln aufpassen damit der Teig nicht einreißt.



Mit flüssiger Butter einpinseln und dann die Butterbrösel drauf verteilen.

Apfelzimtzuckergemisch großzügig drauf verteilen, Ränder frei lassen.



Die Ränder einklappen und dann mit dem Tischtuch zu Hilfe genommen zusammenrollen und auf ein Backblech rollen mit Backpapier zu Hilfe genommen.



Backofen vorheizen auf 200 Grad Umluft , 40 Minuten backen.



Warm, lauwarm oder kalt schmecken lassen. Mit Vanillesauce, Eis oder Schlagobers.

Bei uns in Österreich gibt’s den auch mal als Hauptgang mittags, meine Oma hat immer eine Suppe vorher gereicht.