

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 300 g Mehl (glatt)
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 65 ml Öl
- 3 Stk. Eier
- 1 TL Salz
- 1 EL Öl
- 70 g Butter
- 400 g Äpfel
- 70 g Butter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 40 g Staubzucker
- 1 EL Creme fraiche
- 80 g geriebene Nüsse
- 30 g Kristallzucker
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- 1 Prise Salz
- 35 g zerlassene Butter
- Zitronensaft

**Mein persönlicher Tipp**

Für die Zubereitung eines makellosen Strudelteiges bzw. für das sogenannte "Strudelziehen" gilt jedenfalls das Sprichwort: Übung macht den Meister/die Meisterin!



**Helene Milalkovits**  
Seminarbäuerin aus Steinbrunn

**Quellen:**

## Apfel-Nussstrudel mit Vanillecreme



Foto: Friederike Schmittl - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Strudelteig für einen Strudel**

- o Zutaten: Teig: 300 g glattes Weizenmehl, schwach 1/8 l lauwarmes Wasser, 1/16 l Öl, 1 Ei, 1 TL Salz, 1 EL Öl zum Bestreichen
- o Aus Mehl, Wasser, Öl, Ei und Salz einen geschmeidigen Teig bereiten.
- o Ein Baumwolltuch auf dem Tisch ausbreiten und bemehlen.
- o Den Teig in die Mitte des Tuches geben, mit Öl bestreichen und mit einer Schüssel abdecken. 30 Min. rasten lassen.

**Apfel-Nussstrudel**

- o Fülle: 400 g Äpfel, 70 g Butter, 2 Eier, 1 Pk. Vanillezucker, 40 g Staubzucker, 1 EL Creme fraiche, 80 g geriebene Nüsse, 30 g Kristallzucker, 1 Msp. Zimt, 1 Prise Salz, Saft einer halben Zitrone, 35 g flüssige Butter zum Einpinseln
- o Für die Fülle die Äpfel schälen, kleinwürfelig schneiden und mit Zitronensaft marinieren.
- o Butter, Dotter, Staubzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren und mit Creme fraiche, Nüssen und Zimt vermischen.
- o Eiklar und Kristallzucker schaumig schlagen und unter die restliche Masse heben.
- o Den Teig ausziehen und die Ränder abschneiden.
- o Die Masse auf die Hälfte des Teiges verteilen und die Äpfel darüber streuen. Den restlichen Teig mit flüssiger Butter bestreichen.
- o Mit Hilfe des Tuches den Strudel einrollen, noch einmal mit Butter bepinseln und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei 160° C im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Min. backen.
- o !Variante!: Die Äpfel können auch durch Weintrauben ersetzt werden.

**Vanillecreme**

- o Zutaten: 60 g Kristallzucker, 40 g Stärkemehl, 4 Dotter, 500 ml Milch, 1 Vanilleschote, 250 Schlagobers
- o Stärkemehl, Dotter und 8 EL Milch verrühren.
- o Die restliche Milch mit dem Kristallzucker, der ausgeschabten Vanilleschote und dem Vanillemark zum Kochen bringen.
- o Die Dottermilch nach und nachiterrühren.
- o Die Soße unter ständigem Rühren bei geringer Hitze ca. 1 Min. köcheln lassen.
- o In eine Schüssel füllen und überkühlen lassen.



Helene Milalkovits: *Rezept aus  
Bäuerinnenkochkurs*

- Danach durch ein engmaschiges Sieb passieren oder mit einem Pürierstab kurz pürieren. Obers steif schlagen und unter die Creme heben.