



**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

60 g	Butter
80 g	Semmelbrösel
1 kg	Apfel
4 EL	Zucker
	Vanillezucker
1 TL	Zimt, gemahlen
	Rum (38 %)
60 g	Rosinen
250 g	Einkornvollmehl
250 g	Topfen
250 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei

**Mein persönlicher Tipp**

Warmer Apfelstrudel schmeckt köstlich mit Vanille- oder Walnusseis, Eierliköröbers oder Vanillesauce.:)

**Maria Stütz**

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

**Quellen:**

- Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp, Mag. Christine Schober & Romana Schneider: *Kursunterlage Versuchungen aus der Strudelküche*

## Apfelstrudel in Einkorn-Topfenhülle

klassische Apfelstrudelfüllung in herhaftem Einkorn-Topfen-Teig

**Zubereitung**

**Apfelstrudelfüllung klassisch**

- Zutaten: 60 g Butter, 80 g Semmelbrösel, ca. 1kg säuerliche Äpfel, 3-5 EL Zucker je nach Säuregrad der Äpfel, etwas Vanillezucker, 1 TL Zimtpulver, etwas Rum, evtl. 60 g Rosinen
- Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel hinzufügen und goldbraun rösten – kaltstellen.
- Inzwischen Äpfel schälen, vierteln und entkernen.
- In feine Spalten schneiden bzw. hobeln.
- Mit Zucker, Vanille, Zimt, Rum und Rosinen vermischen.
- Den Teig mit Buttersemmelbröseln bestreuen und die Apfelfüllung darauf verteilen.

**- Hinweis:**

- Beim original Wiener Apfelstrudel wird die Füllung zusätzlich mit einigen Löffeln Sauerrahm und gehackten Walnüssen verfeinert.
- Wieviel Füllung verwendet, hängt auch stark vom persönlichen Geschmack ab. Manche mögen ganz viel Füllung, andere haben gerne mehr Teig.

**Herhafter Einkorn-Topfen-Teig (2 Strudeln für ca. 1 kg Füllung)**

- Zutaten: 250 g Einkornvollmehl (auch Dinkel oder Weizen), 250 g Topfen, 250 g Butter, 1 Prise Salz, evtl. 1 Dotter
- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Im Kühlschrank zugedeckt mind. eine halbe Stunde rasten lassen.
- Teig in zwei Teile teilen und jeweils zu einem Rechteck ausrollen.
- Am besten gleich auf dem Backpapier ausrollen, dann lässt sich der Strudel leicht auf das Blech heben.
- Zwei Drittel der Teigfläche mit Füllung belegen und einrollen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 ° C goldbraun backen.