

#### 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 Walnusssauce, Eierlikörsauce oder Vanillesauce.



**Maria Stütz**

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

#### Quellen:



## Apfelstrudel in Einkorn-Topfenhülle

klassische Apfelstrudelfülle in herzhaftem Einkorn-Topfen-Teig



Foto: LKOOE/Romana Schneider - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

##### Apfelstrudelfülle klassisch

- Zutaten: 60 g Butter, 80 g Semmelbrösel, ca. 1 kg 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 Apfelfülle darauf verteilen.

##### - Hinweis:

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

##### Herzhafter Einkorn-Topfen-Teig (2 Strudeln für ca. 1 kg Fülle)

- Zutaten: 250 g Einkornvollmehl (auch Dinkel oder Weizen), 250 g Topfen, 250 g Butter, 1 Prise Salz, evt. 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 Fülle belegen und einrollen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 ° C goldbraun backen.



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

