



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

Apfelstrudel in Einkorn-Topfenzuhülle

Klassische Apfelstrudelfüllung in herhaftem Einkorn-Topfen-Teig



Foto: LKOÖ/Romana Schneider - Nicht zur freien Verwendung

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.

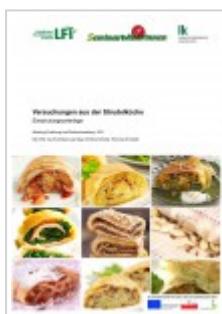
- Hinweis:

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

Herzhafter Einkorn-Topfenzuhüllte (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.

Quellen:



**BÄUERINNEN
ÖSTERREICH**

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal

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



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN



lk Bäuerinnen
Österreich

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts-Fonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gefilde

