



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, Eierlikörbers 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

- o 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
- o Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel hinzufügen und goldbraun rösten – kaltstellen.
- o Inzwischen Äpfel schälen, vierteln und entkernen.
- o In feine Spalten schneiden bzw. hobeln.
- o Mit Zucker, Vanille, Zimt, Rum und Rosinen vermischen.
- o Den Teig mit Buttersemmelbröseln bestreuen und die Apfelfülle darauf verteilen.

- Hinweis:

- o Beim original Wiener Apfelstrudel wird die Fülle zusätzlich mit einigen Löffeln Sauerrahm und gehackten Walnüssen verfeinert.
- o 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)

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

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

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



lk 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
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

