

Hausgemachter Apfelstrudel

Ein Klassiker nach Omas Art – neu gedacht und zeitlos gut.

Apfelstrudel war bei Oma nie „nur ein Dessert“. Er war verbunden mit Können, Geduld und ein bisschen Stolz. Der Teig wurde gezogen, bis man die Zeitung darunter lesen konnte – und genau das macht ihn bis heute so besonders.

Zutaten

(für 1 großen Strudel)

Strudelteig:

250 g glattes Weizenmehl
1 Prise Salz
1 EL neutrales Öl
(z.B. Sonnenblumenöl)
ca. 125 ml lauwarmes Wasser
etwas Öl zum Bestreichen

Füllung:

1 kg säuerliche Äpfel
Saft von 1/2 Zitrone
60–80 g Kristallzucker
1 TL Zimt
1 Pkg. Vanillezucker
60 g Butter
70 g Brösel
Optional: 40 g Rosinen,
30 g grob gehackte Walnüsse

Zum Bestreichen:

80 g Butter, flüssig

Vanillesauce:

500 ml Milch
Mark von 1 Vanilleschote
4 Dotter
60 g Zucker



Zubereitung:

1. Studelteig – nach Omas Art:

Mehl und Salz vermischen. Öl und Wasser einarbeiten und zu einem glatten, elastischen Teig kneten – etwa 10 Minuten. Zu einer Kugel formen, rundum dünn mit Öl bestreichen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Füllung vorbereiten:

Äpfel schälen und fein hobeln. Sofort mit Zitronensaft mischen. Zucker, Zimt, Vanille sowie optional Rosinen und Nüsse unterheben. Die Brösel in Butter goldgelb rösten und auskühlen lassen – sie sind der Trick gegen einen wässrigen Strudel.

3. Teig ziehen:

Ein großes Tuch leicht bemehlen. Den Teig zuerst ausrollen, dann vorsichtig mit dem Handrücken von der Mitte nach außen hauchdünn ausziehen. Dicke Ränder abschneiden.

4. Füllen und rollen:

Den Teig mit flüssiger Butter bestreichen. Zuerst die Brösel gleichmäßig verteilen, dann die Apfelfülle darauflegen (nicht zu dick). Ränder einschlagen und mithilfe des Tuchs locker einrollen.

5. Backen:

Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder in eine gebutterte Auflaufform legen. Bei **180 °C Ober-/Unterhitze ca. 35–40 Minuten** goldbraun backen, zwischendurch ein- bis zweimal buttern.

6. Vanillesauce zubereiten:

Milch mit Vanille langsam erhitzen. Dotter mit Zucker cremig verrühren. Die heiße Milch unter ständigem Rühren langsam einlaufen lassen, dann alles zurück in den Topf geben. Bei niedriger Hitze **unter ständigem Rühren** erwärmen, bis die Sauce cremig wird. (Nicht kochen – sonst gerinnen die Eier.)

7. Servieren:

Apfelstrudel lauwarm in großzügige Stücke schneiden. Die Vanillesauce nach Geschmack separat servieren oder direkt aufs Teller gießen. Wer mag: ein Hauch Staubzucker – mehr braucht es nicht.

Guten Appetit