

Steirischer Apfelstrudel von Christof Widakovich

Zutaten:

- Strudelteig (selbst gemacht oder selbst gekauft)
- ca. 1 kg gemischte steirische Äpfel (eher säuerlich)
- 100 g Butter
- 100 g Kristallzucker
- 80 g Semmelbrösel
- 50 g steirische Walnüsse, gerieben
- 50 g Rosinen (optional)
- 3 El Zimt
- Mark einer Vanilleschote

Für die Fülle die Brösel hell rösten und mit den Nüssen vermischen. Die Äpfel schälen, gut entkernen und dann je nach Belieben blättrig schneiden oder fein hobeln. Damit die Äpfel nicht braun werden, empfiehlt es sich, sie mit ein bisschen Zitronenwasser zu bespritzen. Wer Rosinen zugeben möchte, weicht sie mit einem Schuss Rum in Läuterzucker ein.

Die Butter im Topf zerlassen. Den Strudelteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, zu zwei Dritteln mit Bröseln bestreuen und mit den Äpfeln bestreuen bzw. belegen. Den Zucker mit Vanille und Zimt vermischen und samt den Rosinen über die Äpfel streuen. Nun die Teigränder aufschlagen und das restliche Teigdrittel überschlagen. Mit der Butter beträufeln, den Strudel locker einrollen und bei 180-200°C ca. 30-40 Minuten backen. Extra Tipp: Wenn der Apfelstrudel betörend glänzen soll, bestreicht man ihn vor dem Backen mit einem versprudelten Ei!

Gutes Gelingen wünscht Christof