

WIEN

Wiener Melange - Sachertorte und Kaffeehäuser

2027

© Björn H. Gemein · Canon EOS R5 Mark II + RF 24-240mm F4-6.3 IS USM + TS-E 24mm f/3.5L II · Apple iPhone 15 Pro Max

www.herold-innere-medizin.de

















Rezept für einen klassischen Wiener Apfelstrudel

Strudelteig:
250 g Mehl Type 480 oder 700 glatt
Prise Salz
1 Ei
100 ml lauwarmes Wasser
20 ml Pflanzenöl

Füllung:
8 säuerliche Äpfel (ca. 1 kg)
Saft einer Zitrone
Abrieb der Zitronenschale
90 g Zucker
1 TL Zimt
160 g Semmelbrösel
50 g zerlassene Butter
150 g Rumrosinen

Den Strudelteig kneten, zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen, 20 bis 30 Minuten ruhen lassen, dann ausrollen, hauchdünn ausziehen. Äpfel schälen, entkernen, in Schüben schneiden. Füllung auf erstes Drittel des Teigs geben, einrollen. Bei 200°C Umluft ca. 25 Minuten goldbraun backen. Mit Butter bestreichen, mit Puderzucker bestreuen.









