



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

# Apfelstrudel nach Schloss Seggau



## ZUTATEN:

Strudelteig

- 300 g glattes Weizenmehl
- 150 ml Wasser (handwarm)
- 2 EL Öl
- ½ TL Salz
- Öl oder flüssige Butter zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG:

1. Mehl mit Salz in einer Schüssel vermischen, lauwarmes Wasser und Öl hinzugeben und mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine einen mittelfesten Teig kneten. Rund 5 bis 7 Minuten kneten bis der Strudelteig schön glatt ist.
2. Den Strudelteig zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen und die Oberfläche mit Öl bestreichen, damit er nicht austrocknet. Der Teig soll zugedeckt mindestens eine halbe Stunde rasten, je länger umso besser.
3. Während der Teig rastet, die Apfelfülle vorbereiten. Dafür die Äpfel schälen und blättrig schneiden. Die Semmelbrösel in Butter goldbraun rösten und beiseitestellen.

Strudelteig ausziehen richtig gemacht:

1. Ein Strudeltuch oder ein größeres Geschirrtuch ausbreiten und etwas bemehlen. Die Hälfte des Teiges am Tuch flach drücken und mit dem Nudelholz etwas ausrollen. Weiter über den bemehlten Handrücken ausziehen.
2. Die Feinarbeit vom Strudel ausziehen, geschieht anschließend am bemehlten Tuch. Dabei darauf achten, dass man aus dem Strudelteig in etwa ein Rechteck formt und das keine Löcher durch zu starkes Ziehen am Teig entstehen.
3. Bevor es ans Füllen geht, das Backrohr auf 180° C vorheizen.



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

# Apfelstrudel nach Schloss Seggau



## ZUTATEN:

### Apfelfülle

- 1,5 kg gemischte Äpfel
- 80 g Semmelbrösel
- 50 g Butter
- Rosinen
- Zimt, Zucker, Rum

## ZUBEREITUNG:

Apfelstrudel füllen:

1. Beim Füllen einen etwa fünf bis zehn Zentimeter breiten Rand vom ausgezogenen Strudelteig frei lassen. Zuerst die Hälfte der gebräunten, buttrigen Semmelbrösel auf den Strudelteig geben. Darauf die Hälfte der geschnittenen Äpfel. (Jeweils nur die Hälfte, da ja noch ein zweiter Strudel folgt!)
2. Den Strudel mit Zimt und Rosinen bestreuen. Wenn die Äpfel zu wenig süß sind (hängt von der Apfelsorte ab), kann man auch noch etwas Zucker darüberstreuen. (Du kannst die geschnittenen Äpfel auch mit den gerösteten Bröseln, Rosinen, Rum, Zimt und Zucker vermischen und auf den Strudel legen)
3. Der ausgezogene Strudelteig mit etwas Öl oder flüssiger Butter bestreichen. Den freigebliebenen Rand einschlagen und mit Hilfe des Tuches den Strudel aufrollen und auf ein gut beöltes Backblech geben.
4. Mit dem zweiten Strudelteig gleich vorgehen. Bevor der Apfelstrudel eine  $\frac{3}{4}$  Stunde ins Backrohr bei  $180^{\circ}$  C wandert, wird er nochmals mit etwas Fett beträufelt.
5. Nach kurzer Backzeit macht sich schon der betörende Duft von Apfel und Zimt in der Küche breit. Am besten genießt du den Apfelstrudel noch warm.

Tipps aus der Küche

Wir bereiten den Strudelteig immer schon am Vorabend zu, so hat er ausreichend Zeit zum Rasten und lässt sich am nächsten Tag ganz leicht für den Apfelstrudel ausziehen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag  
**#SchlossSeggauApfelstrudel** mit uns teilen.