

## Rezepttipp Apfelstrudel

### *Zutaten*

Strudel- oder Blätterteig, ca. 1,5 kg Äpfel, 80 bis 100 g Zucker nach Bedarf, 4 EL Weinbeeren, Rum, Zitronensaft, Zimt, Gewürznelkenpulver, Puderzucker zum Bestreuen, reichlich flüssige Butter oder evtl. 1 Ei zum Bestreichen, 100 g Semmelbrösel, 3 EL Butter, 3 EL Haselnüsse  
Nussbrösel: 100 g Semmelbrösel, 3 EL Butter, 3 EL geriebene Haselnüsse

### *Zubereitung*

Teig nach Wunsch selbst zubereiten bzw. gekauften Teig vorbereiten.  
Weinbeeren mit Rum beträufeln und ziehen lassen.

Für die Nussbrösel die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Semmelbrösel zugeben und langsam goldbraun rösten. Gegen Schluss die Nüsse einrühren, kurz durchrösten und wieder vom Herd nehmen.

Äpfel schälen, blättrig schneiden und rasch mit Zitronensaft beträufeln.

Dann, je nach Säure der Äpfel, mehr oder weniger Zucker begeben, Nelkenpulver sowie eine kräftige Prise Zimt untermischen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen, eine passende Backform mit Butter austreichen.

Den vorbereiteten Strudelteig am besten so aufbreiten, dass der Strudel auf einem Backpapier zu liegen kommt. Nussbrösel auf etwa die Hälfte des Teiges verteilen. Äpfel sowie Weinbeeren darüberstreuen. Restliche Teigfläche grosszügig mit flüssiger Butter bestreichen, Ränder seitlich einschlagen und den Strudel einrollen. Die Enden gut verschliessen und den Strudel mithilfe des Backpapiers in die Form heben. Bei Blätterteig die Apfelfülle in der Mitte auftragen, Seiten und Ränder zur Mitte hin zusammenklappen und die Verschlussstellen gut festdrücken.

Je nach Teig mit flüssiger Butter (Strudelteig) oder Ei (Blätterteig) bestreichen und 40–50 Minuten goldbraun backen (Blätterteig etwas kürzer backen). Fertigen Strudel herausheben, überkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Lauwarm oder kalt servieren.

Gutes Gelingen!