APFEL-GERMSTRUDEL MIT NÜSSEN

ZUBEREITUNG

Eine exquisite Kombination aus Äpfeln und Nüssen, umhüllt von feinstem Strudelteig.

1. Für den Teig Mehl versieben. Milch leicht erwärmen, Trockengerm, Kristallzucker und Eidotter beigeben, glatt rühren, bis sich der Zucker und der Trockengerm aufgelöst haben und zum Mehl geben. Zum Schluss Salz, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale, sowie das Kronenöl mit feinem Buttergeschmack beigeben und mit einem Kochlöffel Knethaken oder mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 30 Min. rasten lassen.
2. Für die Walnussfülle geriebene Walnüsse, Semmelbrösel und Zimt vermischen. Milch mit Kristallzucker und der abgeriebenen Zitroneschale aufkochen. Walnussmischung und Rum zugeben und gut durchrühren. Die Fülle auskühlen lassen. Für die Apfelfülle Äpfel schälen, halbieren, Kerne entfernen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Mit Kristallzucker, Zitronensaft, Rosinen und Zimt vermischen und 10 Min. stehen lassen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn zu einem Rechteck von 40 x 30 cm mit einem Nudelholz ausrollen und mit der ausgekühlten Walnuss Fülle bestreichen. Die marinierten Äpfel gut ausdrücken und gleichmäßig auf der Fülle verteilen. Das belegte Teigrechteck zu einem Strudel einrollen.
4. Auf ein Backblech mit Papier setzen und mit einem versprudeltem Ei bestreichen, nochmals 15 Min. rasten lassen und im vorgeheizten Rohr bei 165 °C auf mittlerer Schiene 30 Min. backen und überkühlen lassen.

ZUTATEN

Zutaten für 1 STRUDEL

Für den Germteig:

250 g Mehl
125 ml Milch
1 Packerl Trockengerm
1 EL Kristallzucker
2 Eidotter
1 Prise Salz, 1 Packerl Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
80 ml Kronenöl mit feinem Buttergeschmack

Für die Walnussfülle:

200 g geriebene Walnüsse
50 g Semmelbrösel
1 Prise Zimt
125 ml Milch
50 g Kristallzucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 EL Rum

Marinierte Äpfel:

2 große Äpfel
3 EL Kristallzucker
Saft von 1 Zitrone
3 EL Rosinen
1 Prise Zimt
1 Ei zum Bestreichen