Apfelstrudel von André Marty

Mengen für 27 Personen

Quelle: https://www.chefkoch.de/rezepte/1550611262213964/Alt-Wiener-Apfelstrudel.html

338 g Mehl	
2.7 g Salz	
2.7 Stück Eier	
1.35 dl Wasser	lauwarm
2.7 cl Öl	
135 g Brot	Brot Brösmeli - Semmelbrösel
67.5 g Butter	
213 g Zucker	
13.5 g Zimt	
230 g Rosinen	
5.4 dl Zitronensaft	
1.49 kg Äpfel	Saure
2.7 g Puderzucker	
2.7 kg Butter	

Teig:
Alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten, bis sich der Teig von den Händen und vom Tisch löst. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen oder besser noch in einer kleinen Schüssel den Teig in Sonnenblumenöl ca. 30 Minuten baden (keine Angst funktioniert super). Danach ist der Teig richtig schön elastisch. Nach dem Ölbad den Teig in Mehl wenden und auf einem bemehlten Tuch rechteckig ausrollen, mit dem Handrücken hauchdünn ausziehen und mit flüssiger Butter bestreichen.

Füllung:
Butter in der Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel beimengen und goldbraun rösten. Zimt und Zucker vermischen. Butterbrösel, Zimtzucker, Rosinen, Zitronensaft und Äpfel mit einem Schuss Rum gut vermengen.

Den ausgezogenen Teig mit der Fülle bestreuen, dicke Ränder wegschneiden und mithilfe des Tuches vorsichtig einrollen. Den Strudel auf ein mit Butter bestrichenes Backblech rollen und bei ca. 190 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 30 - 40 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Strudel sofort mit heißer Butter bestreichen.

Vor dem ersten Anschneiden den Strudel ca. 30 min. ruhen lassen, auch wenn es schwer fällt, und mit Puderzucker bestäuben.