



Ostarrichstrudel

1 Strudel (ca. 6-8 Personen)

Zutaten für die Füllung:

2-3 Bio Äpfel (säuerlich, z. B. Elstar oder Boskoop)
250 g Bio Topfen
50 g Bio Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Bio Eigelb
1-2 EL Bio Sauerrahm
100 g Bio Dörrzwetschken
2-3 EL Bio Semmelbrösel
1 TL Zimt
Optional: ein Schuss Apfel-Edelbrand

Zutaten für den Teig:

1 Rolle Bio Blätterteig (aus dem Kühlregal oder selbstgemacht)
1 Bio Ei zum Bestreichen
Etwas Butter zum Anrösten der Brösel

Zubereitung

1. Apfelfülle (linke Seite):

Äpfel schälen, schneiden, mit Zucker & Zimt vermengen. Brösel in Butter anrösten und unter die Apfelmasse mischen.
Diese Masse auf der linken Teighälfte länglich auftragen.

2. Topfenfülle (rechte Seite):

Topfen mit Zucker, Vanillezucker, Eigelb & einem Löffel Rahm cremig rühren.
Diese Masse auf der rechten Teighälfte verteilen – parallel zur Apfelschicht.

3. Zwetschken (mittig):

Ganze Dörrzwetschken ohne Kern
Sie werden genau mittig – auf der Nahtstelle zwischen Apfel und Topfen – aufgelegt, wie eine Linie Zwetschken
auf dem „Gipfel“ der beiden Füllungen.



Tipp: Teigabschluss – für Muster & Extra-Knusprigkeit

Zum Schluss, bevor der Strudel eingerollt wird:

1. Am oberen Rand des Blätterteigs (dort, wo später der Strudel zu Ende gerollt wird) - wird ein etwa 4–5 cm breiter Teigstreifen freigelassen.
2. Dieser Teigrand wird dann der Länge nach in ca. 1,5 cm breite Streifen eingeschnitten.
3. Der Strudel wird wie gewohnt eingerollt (Apfel links, Topfen rechts, ganze Zwetschken mittig).
4. Sobald der Strudel fertig gerollt ist, werden jeder zweite Teigstreifen nach oben bzw. zur Seite umgeklappt – wie ein Muster.

Dadurch entsteht beim Backen:

- > ein schönes dekoratives Muster,
- > der Strudel bekommt mehr Oberfläche zum Bräunen, und wird dadurch besonders knusprig.
- > Mit Ei bestreichen und bei 180 °C ca. 35–40 Minuten backen.

Serviertipp – wie anno 996 (oder zumindest 1996 ?)

Noch warm mit Staubzucker bestreuen.
Wer es wie früher liebt: etwas heiße Milch oder Vanillesauce darüber gießen.

Perfekt dazu: ein Glas Most, Birnensaft oder Kaffee.

Gutes Gelingen

Familie Scheiblauner