



## Sonntagskuchen

Fabian Böckeler

Freitag, 31.10.2025

Apfelstrudel

Für 12 Stücke

**Hinweis: Achtung: Der Teig muss 8 Stunden ruhen!**

### Zutaten:

#### Für den Teig:

500 g	Weizenmehl (Type 405)
etwas	Salz
5 EL	Pflanzenöl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
4	Eiweiß (Größe M)
150 g	Wasser

#### Für die Füllung:

180 g	Semmelbrösel
100 g	gemahlene Haselnusskerne
150 g	Butter
200 g	Zucker
1 EL	Zimt
1,3 kg	Äpfel
2	Bio-Zitronen
2 EL	Weißwein (oder Zitronensaft)
4 EL	Rum (oder Apfelsaft)
25 g	Sultaninen

#### Außerdem:

Weizenmehl zum Ausrollen  
Backblech  
Backpapier für das Blech  
Teigrolle/Rollholz  
sauberes Küchentuch  
Backpinsel  
Puderzucker zum Besieben

#### Zubereitung:

1. **Für den Teig** das Mehl, 1 Prise Salz, Öl, Eiweiß und Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine zunächst 3 Minuten auf niedrigster Stufe mischen, dann auf zweiter Stufe weitere 5 Minuten zu einem glatten und sehr geschmeidigen Teig kneten, den man ausziehen kann. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 8 Stunden ruhen lassen.
2. **Für die Füllung** die Semmelbrösel in einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht rösten. Die Brösel in eine Schüssel geben und die Pfanne etwas abkühlen lassen.
3. Die gemahlene Haselnusskerne in die noch heiße Pfanne geben, kurz durchschwenken und wie die Brösel leicht rösten. Nüsse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
4. Inzwischen die Butter in einen kleinen Topf geben, zerlassen und beiseitestellen.
5. Den Zucker und den Zimt in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen. 90 g Zimtzucker und 5 EL flüssige Butter zu den Semmelbröseln geben und mit dem Schneebesen mischen. Den restlichen Zimtzucker mit den Haselnüssen mischen.
6. Die Äpfel abbrausen, trocknen, schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel erst der Länge nach halbieren, dann quer in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
7. Die Zitronen heiß abbrausen, trocken und die Schale fein abreiben.
8. Zitronenschale, Wein, Rum und Sultaninen in einer Schüssel mischen.
9. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

10. Den Strudelteig auf der fein mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen, auf ein sauberes Küchentuch legen und hauchdünn etwa 80 x 70 cm groß ausziehen. Dickere Teigränder abschneiden.

11. Die obere Hälfte des Teiges (von der Längsseite betrachtet) mit etwas flüssiger Butter bepinseln. Die untere Hälfte mit der Bröselmischung bestreuen.

12. Die Apfelmischung gleichmäßig auf die Bröselmischung verteilen und mit der Nussmischung bestreuen.

13. Den Strudel mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen und diagonal auf das vorbereitete Blech legen. Den Strudel mit der restlichen flüssigen Butter bepinseln.

14. Den Strudel im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte etwa 40 Minuten goldbraun backen.

15. Den gebackenen Strudel auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen und am besten noch lauwarm mit Puderzucker besieben, in Stücke schneiden und servieren. Nach Belieben mit Vanillesoße oder geschlagener Sahne servieren.