

## Apfelstrudel mit Pumpernickelbrösel - ein Rezept von Véronique Witzigmann



Passend zu unserem letzten Beitrag „[An apple a day keeps the doctor away](#)“ möchten wir Ihnen mit diesem Rezept ein Apfelgericht von [Véronique Witzigmann](#) vorstellen: Apfelstrudel mit Pumpernickelbrösel. Véronique Witzigmann, Expertin für Süßes, die durch ihre besonderen Fruchtaufstriche und Chutneys bekannt ist, hat uns bereits bei Backevents (siehe [Backen mit der Plätzchen-Expertin](#)) und anderen Veranstaltungen tatkräftig unterstützt. Ihr Buch „[Ein süßes Stück vom Glück](#)“ ist eine Liebeserklärung an die süßen Köstlichkeiten wie Mehlspeisen, Blechkuchen und Strudel aller Art. Auch das Apfelstrudelrezept, das wir heute präsentieren, können Sie in diesem Buch finden.

### Zutaten für 1 Strudel:

(Zubereitungszeit: 45 Minuten, Ruhezeit: 24 Stunden, Backzeit: 40 Minuten)



Für den Teig:

- 300 g doppelgriffiges Mehl (Wiener Griessler)
- 50 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 1 Prise Salz
- ½ TL Essig
- 1 Eigelb
- Öl für die Teigkugel

Für die Füllung:



600 g aromatische Äpfel

- 2 EL Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g Biskotten (Löffelbiskuits)
- 40 g Pumpernickel
- 30 g gemahlene Walnüsse
- 30 g Butter
- 1 ½ EL Puderzucker
- 30 g Korinthen

Zum Fertigstellen:

- 80 g Butter zum Bestreichen



Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem:

1 Strudeltuch zum Aufrollen

Mehl für das Tuch

### **Tipps von Véronique Witzigmann:**

- Für den Apfelstrudel eignen sich vor allem aromatische Apfelsorten wie Boskop oder Topaz.
- Wahlweise können auch Fertigteigstrudelblätter verwendet werden.

### **Zubereitung:**

#### **Schritt 1:**

Für den Teig Mehl, Öl, 150 ml heißes Wasser, Salz, Essig und Eigelb mit den Knethaken eines Handrührgerätes vermischen und dann mit den Händen ca. 10 Minuten lang durchkneten. Teig zu einer Kugel formen, mit Öl einreiben und in Klarsichtfolie einschlagen. 24 Stunden ruhen lassen.

#### **Schritt2:**

Backofen vorheizen auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2-3). Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

#### **Schritt 3:**

Für die Füllung die Äpfel vierteln, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch blättrig schneiden. In einer Schüssel mit Zucker, Zimt, Nelkenpulver und Zitronensaft vermischen.

#### **Schritt 4:**

Biskotten, Pumpernickel und Walnüsse mit einem Stabmixer oder in einer Küchenmaschine miteinander fein vermahlen. In einer Pfanne 30 g Butter schmelzen und die Brösel mit Puderzucker darin goldgelb anbraten.

**Schritt 5:**

Butter zum Bestreichen zerlassen. Einen Pinsel bereitlegen.

**Schritt 6:**

Ein Strudeltuch mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf hauchdünn ausrollen und auf eine Größe von ca. 60 x 60 cm zuschneiden. Den Teig mit der zerlassenen Butter bestreichen. Von unten an drei Viertel des Teiges mit den Bröseln, Apfelscheiben und Korinthen belegen. Den Strudel mithilfe des Tuches von unten nach oben aufrollen und auch die Naht vor dem Verschließen einfetten.

**Schritt 7:**

Den Strudel mit der Nahtseite nach unten auf das Backblech legen und mit Butter bestreichen. Das Backblech in den Backofen geben und den Strudel 40 Minuten goldgelb backen, dabei zweimal mit Butter bestreichen. Herausnehmen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren. Guten Appetit!



(Bildquelle: <https://www.suedtirolerapfel.com/de/unsere-rezeptideen/66-apfelstrudel-mit-muerbteig.html>)