REZEPT · NACHSPEISE · ÖSTERREICH

Wiener Apfelstrudel

Der Wiener Apfelstrudel besteht aus hauchdünn ausgezogenem Teig, der eine saftige Fülle aus Äpfeln, Rosinen und Zimt umhüllt. Mit etwas Übung gelingt der gezogene Teig auch zu Hause.

Rezept-ID: **R-90011** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026



Zutaten

250 g	glattes Mehl
125 ml	lauwarmes Wasser
2 EL	Öl
1 TL	Essig
1 Prise	Salz
1 kg	säuerliche Äpfel (zum Beispiel Elstar oder Boskoop)
1 EL	Zitronensaft
60 g	Rosinen
2 EL	Rum
80 g	Kristallzucker
1 TL	Zimt
80 g	Semmelbrösel
100 g	Butter
2 EL	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Mehl, Wasser, Öl, Essig und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 10 Minuten kräftig kneten, bis er glänzt und nicht mehr klebt.

2. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten rasten lassen.

3. Die Rosinen mit dem Rum übergießen. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker, Zimt und den Rosinen vermengen.

4. 50 g Butter schmelzen. Die übrigen 50 g in einer Pfanne zerlassen, die Semmelbrösel darin bei mittlerer Hitze 3 Minuten goldbraun rösten.

5. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein großes Tuch mit Mehl bestäuben, den Teig darauf ausrollen und dann mit den Handrücken von der Mitte nach außen hauchdünn ausziehen, bis man durch den Teig sehen kann. Dicke Ränder abschneiden.

6. Den Teig mit einem Teil der flüssigen Butter bestreichen. Die gerösteten Brösel auf dem unteren Drittel verteilen und die Apfelfülle darauf geben.

7. Den Teig mit Hilfe des Tuchs einrollen und die Enden einschlagen. Den Strudel mit der Naht nach unten auf ein Blech mit Backpapier legen und mit der restlichen Butter bestreichen.

8. Den Strudel 35 bis 40 Minuten backen, bis er goldbraun ist, und zwischendurch einmal mit Butter bestreichen. Etwas überkühlen lassen, in 8 Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreuen.

Tipps

- Der Teig ist dünn genug, wenn man durch ihn hindurch eine Zeitung lesen kann. Ein Ring an der Hand kann Löcher reißen, deshalb vorher abnehmen.
- Dazu passt Vanillesauce oder leicht geschlagenes Obers.

Die Geschichte: Wiener Apfelstrudel

Der Strudel kam in der Habsburgermonarchie aus Ungarn nach Wien. Dort heißt er „Almásrétes“. Die Technik, Teig von Hand hauchdünn auszuziehen, soll in Ungarn nach den Türkenbelagerungen im 16. und 17. Jahrhundert verbreitet worden sein. Schriftlich ist der Strudel erstmals 1696 belegt. Ein Zeitschriftenartikel von 1930 beschrieb den Wiener Apfelstrudel als die bekannteste und beliebteste Art dieses Gebäcks.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Nudelholz
bei Amazon · Affiliate-Link

Backpapier
bei Amazon · Affiliate-Link

Apfelentkerner
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Ohne Kaffee red i ned“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Sonntags wird gebacken.“
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno“ im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz