

Wiener Apfelstrudel

Tom Zoomers is helemaal naar Wenen gereisd en heeft de kunst tijdens een show afgekeken. Vraag niet hoe, maar ook het recept heeft hij weten te bemachtigen en wil hij met de Vrienden delen! Het gaat hier over de enige en de enige, echte "Original Wiener Apfelstrudel".

opgetekend door Tom Zoomers

In Schloss Schönbrunn in Wenen vindt men ondermeer de Hofbackstube Schönbrunn. Hier wordt volgens Weense banketbakkerstraditie de Original Wiener Apfelstrudel gebakken. Tijdens een Strudelshow kan men het gehele bakproces volgen.



Het recept gaat als volgt.

Ingrediënten voor het deeg

- 250 gram meel type 700 glad
- 2 gram zout
- 1 ei
- 100 gram lauwwarm water (!)
- 20 gram olie
- gesmolten boter

Kneed alle ingrediënten tot een zacht deeg totdat het deeg van de handen en de tafel loslaat. Maak een bal van het deeg, bestrijk deze met olie en laat het 20 tot 30 minuten rusten.

Rol het deeg op een met meel bestrooide doek (theedoek of klein tafellaken) rechthoekig uit. Leg de korte zijde van het deeg afwisselend links en rechts op je handrug en onderarm en trek het zo voorzichtig flinterdun uit elkaar. Leg het deeg terug op de doek en bestrijk het met gesmolten boter.

Gemakshalve heb ik zelf kant en klaar deeg gekocht. Het deeg moet in feite flinterdun zijn. Dat is een kunst op zich.

Ingrediënten voor de vulling

- 100 gram paneermeel
- 50 gram boter
- 140 gram fijne kristalsuiker
- 10 gram kaneel
- 170 gram rozijnen
- 10 gram citroensap
- 1 kilo zure appels
- een scheutje rum

Maak 150 gram boterkruimels door de boter in een pan te verhitten en het paneermeel erin goudbruin te roosteren.

Maak 150 gram kaneelsuiker door de fijne kristalsuiker en het kaneel droog door elkaar te mengen.

Was de rozijnen in warm water en laat ze uitlekken. Schil de appels, ontdoe ze van het klokhuis en snij ze in fijne schijfjes.

Meng nu alle ingrediënten voor de vulling goed door elkaar.

Strooi de vulling over het uitgetrokken deeg, snijd dikke randen af en rol het deeg met de doek voorzichtig op. Rol de Apfelstrudel op een met boter bestreken bakplaat en laat de strudel bij ongeveer 190 graden celsius goudbruin bakken.

Bestrijk de Apfelstrudel na het bakken direct met hete boter.

