

detkityumen.ru

## Венский яблочный штрудель



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Тесто: мука 250-300 гр., вода 200 мл., масло растительное - 25 гр., соль - 1,2 ч.л., сахар - 1 ч.л.

Начинка: яблоки 1,200 гр. (примерно 7 средних), изюм - 70 гр., ром (коньяк) - 2 ст.л., корица - 1 ч.л. без верха, сухари панировочные - 90 гр., сахар коричневый - 100 гр., масло сливочное, сахарная пудра, лимонный сок, грецкие орехи - горсть.

Приготовление:

Приготовить тесто, закрыть его пищевой пленкой и оставить примерно на час при комнатной температуре. Изюм промыть, замочить в роме (я замачивала в воде), орехи мелко порубить. Яблоки очистить, удалить семена и порезать пластинами примерно 3-4 мм. В яблоки добавить сахар, корицу, изюм, орехи и сок половины лимона - аккуратно перемешать все. Тесто делим на 2 части и аккуратно раскатываем - растягиваем его до очень тонкого состояния. Я это делаю на льняном большом полотенце, обсыпанном мукой. Тесто слегка смазать растопленным слив. маслом, посыпать сухарями и выложить половину начинки, оставляя свободным дальний край примерно на 5 см. (его смочить водой, чтобы хорошо залепить край). С помощью полотенца свернуть рулет, боковые стороны прищепнуть, переложить на противень. Точно также сделать второй штрудель. Смазать сл. маслом и выпекать в предварительно разогретой духовке 200 С примерно 30-35 мин. до золотистого цвета. Готовый штрудель обсыпать сахарной пудрой, подавать теплым с шариком ванильного мороженого. Приятного аппетита!

22.03.2016

[Наталечка](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/392/](http://detkityumen.ru/recipe/392/)