


CAFÉ RESTAURANT
RESIDENZ
SCHÖNBRUNN



DES TRADITIONELLE WIENER CAFÉ & RESTAURANT
IM SCHLOSS SCHÖNBRUNN

KAVALIERSTRASSE 52 • SCHLOSS SCHÖNBRUNN
1130 WIEN • TELEFON: +43-1-24 100
FAX: +43-1-24 100-319 • WWW.CAFE-WIEN.AT
E-MAIL: RESIDENZ@CAFE-WIEN.AT



◆
APFELSTRUDEL BACKEN
IN DER
„HOBACKSTUBE SCHÖNBRUNN“
◆

CAFÉ & BACKSTUBE

Im Ehrenhof des Schloß Schönbrunn befindet sich
- links vom Haupteingang - das Café-Restaurant Residenz.
Unter dem Café, in einem romantischen Gewölbekeller,
befindet sich die „Hofbackstube“.



Kaffee trinken aus der „Geburtsstätte“ des Schönbrunner Apfelstrudels.

DIE APFELSTRUDELSHOW



Apfelstrudel backen nach Wiener Zuckerbäckertradition

ALT-WIENER APFELSTRUDEL REZEPT

STRUDELTEIG

250g Mehl Type 700 glatt, 2g Salz, 50g Eier,
100g lauwarmes Wasser, 20g Öl.

Alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten bis sich der
Teig von den Händen und vom Tisch löst. Den Teig zu einer Kugel
formen, mit Öl bestreichen und 20 bis 30 Minuten rasten lassen.
Den Teig auf einem bemehlten Tuch rechteckig ausrollen, mit den
Handrücken hauchdünn ausziehen und mit Butter bestreichen.



Ziehen des Strudelteiges
mit heißen Händen



Aufstreichen der Fülle
auf den gezogenen Teig



Einrollen des Strudels
mit einem Tuch

BUTTERBRÖSEL

100g Semmelbrösel, 50g Butter.

Butter in der Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel
beimengen und goldbraun rösten.

ZIMTZUCKER

140g Feinkristallzucker, 10g Zimt. Die Zutaten trocken vermengen.

FÜLLE

150g Butterbrösel, 150g Zimtzucker, 170g Rosinen,
10g Zitronensaft, 1100g saure Äpfel geschält,
entkernt und in Scheiben geschnitten, einen Schuß Rum.
Alle Zutaten gut vermengen.

ANLEITUNG

Den ausgezogenen Teig mit der Fülle bestreuen, dicke Ränder
wegscheiden und mit dem Tuch vorsichtig einrollen.
Den Strudel auf ein mit Butter bestrichenes Backblech rollen
und bei ca. 190° C goldbraun backen. **TIPP:** Nach dem
Backen den Strudel sofort mit heisser Butter bestreichen.