

GENUSSIDEE

Steirischer Apfelstrudel mit Kürbiskernen

Saftige Äpfel, Zimt und geröstete Kürbiskerne in knusprigem Strudelteig.



Vorbereitung: 30 Min. | Zubereitung: 35 Min. | Menge: 1 Strudel, 8 Stücke | Schwierigkeit: Mittel

Steirisch | Vegetarisch | Süßes & Desserts | Backofen

Zutaten

- 1 Packung Strudelteig
- 1 kg säuerliche Äpfel
- 70 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 70 g Rosinen, optional
- 80 g gehackte Kürbiskerne
- 60 g Semmelbrösel
- 60 g Butter
- Staubzucker

Nährwerte & Allergene pro Portion

363 kcal

Kalorien

13,5 g

Fett

7,2 g

Eiweiß

58,7 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide, Milch; Rosinen können Sulfite enthalten.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1

Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Äpfel schälen, vierteln und fein schneiden.

2

Äpfel mit Zucker, Zimt, Zitronensaft, optional Rosinen und der Hälfte der Kürbiskerne vermengen.

3

Semmelbrösel in der Hälfte der Butter goldbraun rösten.

Zubereitung - Fortsetzung

4

Strudelteig auf einem Tuch auslegen, mit Butter bestreichen und die Brösel darauf verteilen. Apfelfüllung auflegen.

5

Strudel mithilfe des Tuchs einrollen, auf ein Blech setzen und mit restlicher Butter bestreichen.

6

Etwa 35 Minuten goldbraun backen. Mit den übrigen Kürbiskernen und Staubzucker servieren.

GÖNN-DIA-Tipp

Einige Tropfen Kürbiskernöl auf Vanilleeis ergeben eine passende steirische Begleitung zum warmen Strudel.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/steirischer-apfelstrudel-mit-kuerbiskernen/>

Stand: 06.09.2026