



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » [Вкусняшки к чаю](#) » Яблочный штрудель

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Яблочный штрудель

<https://open-cook.ru/recipes/yablochnyj-shtrudel>

Комментарии: 50



Гость # 19:07 17.09.2012

Ваш щтрудель - супер))))))



Анна Нечаева # 04:17 18.09.2012

Спасибо!



Галина # 15:36 9.11.2014

Очень вкусно! Спасибо за рецепт!



катя # 11:27 5.01.2015

спасибо я с сестрой в 12 лет такой рулет забацали . бабушка и дедушка были в восторге!



олеся # 11:30 20.02.2015

очень вкусно получилось.спасибо за рецепт.



Гена # 09:18 1.03.2015

Течь - ерунда, главное результат!



Елизавета # 14:47 10.03.2015

Спасибо за чудесный и простой рецепт! Впервые выпекала штрудель, и он получился великолепным. Единственное, во что я внесла коррективы, это количество сахара, я положила стакан. Спасибо еще раз!



Яна # 16:04 31.03.2015

Спасибо! Получилось очень вкусно!



Татьяна # 12:08 1.04.2015

Спасибо за рецепт! Тесто получилось растянуть, сама от себя не ожидала таких успехов!))) Очень вкусно!!!! Моя семья в восторге!



Галина # 08:00 20.06.2015

Испекла по вашему рецепту...три года назад отдыхали в Праге - впервые попробовала там в ресторане, у меня получилось чудесно! Пеку каждые выходные и праздники, семья и гости в восторге! Спасибо большое, это супер десерт!



Гость # 11:53 14.09.2015

Прекрасный рецепт! Сегодня испекла,получилось замечательно!!! Первый раз и никаких "блинов"))))



Stella # 03:47 13.10.2015

Спасибо за рецепт, очень вкусно получилось))



ольга # 06:49 15.10.2015

Завтра ждем в гости немца,будем удивлять вашим штруделем,спасибо!



Мария # 13:45 17.10.2015

Спасибо за рецепт! уже второй раз готовлю штрудель по этому рецепту. Первый раз использовала покупное слоеное тесто, из рецепта брала только начинку и механизм приготовления. Сегодня решила сама сделать и тесто. Жду результата))



Антонина # 12:17 19.10.2015

прекрасный яблочный штрудель



Гость # 14:29 20.10.2015

очень вкусный получился штрудель



Екатерина # 20:33 20.10.2015

Очень простой и доступный для новичка рецепт, спасибо. Вот только к меня начинки получилось очень много, наверно яблоки очень большие.



Людмила # 11:00 22.10.2015

Отлично получилось! Спасибо!



Дмитрий # 18:13 4.11.2015

Спасибо) первый раз готовлю вообще)))))) получилось вкусно) с тестом только долго разбирался, с третьего раза получилось только без дырок



Вера # 15:43 15.12.2015

Что бы не тек сок из штруделя нужно добавить 2 ложки крахмала и перемешать с яблоками корицей и сахаром(можно еще изюм добавить)



Гость # 11:42 13.11.2016

спасибо, очень полезная информация.



Дмитрий # 20:33 6.01.2016

Засунул в духовку! Жду). За неимением большого пространства на столе и тряпки для раскатывания - поделил тесто на три части и сделал три штруделя - всё по рецепту.



Дмитрий # 07:03 7.01.2016

И получился отличный Рождественский штрудель!



Марина # 12:03 6.02.2016

Очень вкусно! и не сложно)) Спасибо за рецепт!



Светлана # 21:05 24.02.2016

Спасибо за рецепт



Ольга # 18:25 27.03.2016

Большое спасибо за рецепт. очень вкусно.



Елена # 08:33 10.04.2016

Из вашего рецепта брала только тесто, для начинки брала: яблоки (кисловатые, сочные, твердые) - 500г; масло сливочное - 75г; сахар коричневый - около 250г; изюм - 100г; орехи грецкие - 100г; корица - 1 ч.л.; печенье песочное (крошки) - 50г

Яблоки разрезать на четвертинки, удалить сердцевину, каждую четвертинку разрезать на небольшие кубики. Орехи размешала вместе с печеньем в блендере, получилась масса похожая на ореховую пасту. В сковороде растопить сливочное масло, добавить яблоки, слегка потушить. Всыпать сахар, орехи с печеньем, изюм, корицу, осторожно перемешать. Начинку на сковороде довела до подсушенного состояния. Охладить начинку. Дальше по вашему рецепту. Вместо полотенца использовала спец. силиконовый коврик, очень удобно и раскатывать в тонкий слой тесто и закатывать в рулетики, правда из-за размера коврика тесто пришлось разделить на 2 части)))) так что получилось 2 штруделя)))) Выпекала при температуре 190 градусов 28 минут, у меня духовка электрическая. Начинка из теста не вытекла вообще. Штрудель всем гостям очень понравился... и мне тоже))))

Вам спасибо! Тесто готовилось легко и быстро!



Ирина # 13:06 21.07.2016

Вкусно...но сухой, даже жесткий...накрыла полотенцем ,, для отдохнуть,,)) может, режим вентилирования не надо было включать



Светлана # 13:45 2.10.2016

У меня тоже жестковато получилось, может что-то не так сделала, ведь все хвалят.



ольга # 10:20 12.08.2016

Подскажите. сколько муки надо,



Анна Нечаева # 11:36 17.08.2016

В рецепте указано количество муки



Катерина # 11:11 12.08.2016

Кошмар!!!! Не кладите столько сахара и корицы ОЧЕНЬ сладко прям бе



Гость # 16:36 9.09.2016

нууу оч вкусно!!!! спасибо, только сахара и корицы я меньше положила / ну не было у меня больше)))))) на работе все в восторге



Гость # 12:26 15.09.2016

спасибо у меня получилось вкусно



Мария # 13:44 3.10.2016

Спасибо за рецепт!

Правда как на мой вкус очень много сахара, в следующий раз уменьшу его количество вдвое. И яблоки дали много сока - получилось чересчур жидко))) Но однозначно рецепт сохраню и буду готовить снова, очень вкусно и тесто изумительное. Спасибо!



Лариса # 19:11 12.10.2016

Штрудель вкусный! Готовила уже три раза. Сохраню рецепт, буду готовить штрудель только по этому рецепту. Быстро и вкусно. Спасибо!



Виктория # 04:55 17.10.2016

Спасибо огромное за рецепт. Вся семья в ожидании. Ждем вкусняшку.



юлия # 08:56 20.10.2016

Очень вкусный штрудель. Очень простой рецепт. Спасибо!



Глафира # 18:45 6.11.2016

Спасибо огромное за рецепт! Очень вкусно, только использовала немного крахмала в начинку-1/3 чайной ложки, чтобы не вытекла жидкость.



Ирина # 09:21 7.11.2016

Спасибо за рецепт. Всё получилось, только если яблоки сладкие, сахара нужно 100 г. А корицы добавила 1 ч.л.



Люся # 07:33 10.11.2016

Спасибо большое! Вы умница!



Таня # 09:41 28.11.2016

Спасибо! Даже начинка с тыквой не испортила вкус. А тесто можно замесить в хлебопечке.



лора # 08:14 17.12.2016

Спасибочки за рецепт!!! Очень, Очень Вкусно!!!!



Иртна # 13:07 14.01.2017

даю рецепт госта для теста - мука 320г масло растительное 80 соль 5 вода 170 начинка яблоко 450 гр корица 2гр сахар 60гр крошка 75 маргарин или масо сл 75 Всю жизнь отработала кондитером и это на мой взгляд самый настоящий рецепт



татьяна # 23:28 30.11.2017

Не могли бы вы без граммов... в ложках. Что такое, например, 5 гр соли? и корица 2 гр?



Анна Нечаева # 06:35 1.12.2017

Как в книге указано было, так я написала в рецепте. Но если у вас нет весов, то вот вам ссылка на таблицу объемов: <https://open-cook.ru/posts/tablitsa-obemov-vesov-i-ne-tolko>

5 гр соли это 1 чайная ложка без горки, а 2 гр корицы это примерно 1/4 чайной ложки без горки. Также нужно понимать, что в этом рецепте корицу можно класть на глаз и по вкусу.



елена # 16:25 4.03.2018

Ещё не делала но мне уже нравится



ВАлентина # 11:16 11.03.2018

Испекла! Получилось! Но, мне кажется нужно чуть меньше сахара как для меня слишком сладко, а сам рецепт бомба просто, быстро, вкусно! Спасибо!



Елена_62 # 09:34 31.03.2018

Спасибо Вам большое, очень выручил ваш рецепт. Просто так яблоки у нас не едят, а вот в штруделе - идет на Ура!



дед мазай # 16:07 15.09.2018

Маленькое дополнение к тысяче слов благодарности, чтобы сок не вытекал из пирога яблоки слегка пассировать и дать соку стечь через сито и будет вам счастье!

