

# Strudel alla viennese

Un dolce che racchiude molti sapori insieme e sa accontentare tutte le culture. Ingredienti e preparazione.

Quando pensiamo a **Vienna** quello che ci viene in mente è l'eleganza della città, la musica e i compositori più famosi, il verde dei parchi, ma c'è un dolce che è famosissimo e piace in tutto il mondo: lo strudel viennese. Ne esistono diverse versioni, anche per i mesi estivi, essendo più che altro un dolce da mangiare ancora caldo come dessert per i pasti invernali. Ricco, gustoso, non dovrete pensare alla dieta, ma alla soddisfazione del vostro palato!

Se volete scoprire a che posizione è Vienna della nostra classifica, delle città europee da visitare tra ottobre e novembre, cliccate sul link: [Le 7 capitali europee](#)

## *Ingredienti*

▪ Pasta tirata per strudel 200 gr



- mele 4
- Rum 2 cucchiai
- zucchero 60 gr
- Succo di limone q.b.
- Uvetta sultanina 20 gr
- Scorza di limone grattugiata
- Pinoli 10 gr
- cannella 1 cucchiaino da tè
- burro fuso per spennellare – q.b.

- zucchero a velo q.b.

### *Preparazione*

Preparate la pasta tirata seguendo la ricetta base.

Mentre la pasta tirata riposa, sbucciate le mele, tagliatele in spicchi e conditele con il succo di limone. A questo punto tagliate delle fettine sottilissime e unitevi la scorza di limone ed il rum, dopodichè lasciatele da parte a macerare un pochino. Stendete sottile la pasta tirata su un telo infarinato, poi tiratela con il dorso delle mani fino a renderla sottilissima. Unite alle mele, i rimanenti ingredienti, quindi l'uvetta sultanina, i pinoli, la cannella e lo zucchero.



Distribuite la farcitura sulla pasta tirata e spennellate la parte che rimane con il burro fuso. Chiudete la pasta tirata sul ripieno a sigillare la farcitura al suo interno. Spennellate anche la superficie con il burro fuso, poi adagiate lo strudel su di una teglia o in uno stampo da plumcake per un risultato più ordinato.

Infornate a 180°C per circa 45-50 minuti o fino a quando avrà un bel colore marroncino chiaro. Spolverate con lo zucchero a velo e servite ancora caldo.

Vienna è tra le 7 capitali da visitare tra ottobre e dicembre, scoprite in che posizione si trova a questo link: [7 capitali europee](#)