



## Schönbrunner Apfelstrudel

Wie frisch aus dem Ofen – die Urmutter des Strudels

Ein verlockender, köstlicher Duft empfängt Sie und lädt Sie ein in die prunkvollen Räume des Schlosses Schönbrunn. Wie eine Symphonie aus heißem, knusprigen Blätterteig, Äpfeln, Zimt und Rosinen. So frisch, süß und herz-wärmend, als wäre ein Apfelstrudel vom kaiserlichen Hofzuckerbäcker höchstselbst zubereitet worden. Dieses Aroma ist eine Huldigung an eine der wunderbarsten Mehlspeisen aus Österreich.

In der Wiener Stadtbibliothek wird noch heute das älteste überlieferte Rezept aus dem Jahr 1696 aufbewahrt. Schriften belegen, dass der Strudel als gebackene oder gekochte Teigrolle im Gebiet des Habsburgerreiches ent-stand. Dies geschah im 18. Jahrhundert, wo er als die klassische Wiener Mehlspeise am Hof von Kaiserin Maria Theresia im Schloss Schönbrunn serviert wurde. Heute ist er ein österreichisches Nationalgericht, das international verbreitet und bei alt und jung äußerst beliebt ist.

Fruchtig Zimtig Süß



*Nur der Genuß wird zur Schöpfung.*

Voltaire