



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 250 g Mehl (glatt)
- 100 g Butter
- 2 Stk. Eidotter
- 1 Prise Salz
- 2 EL Staubzucker
- 0,5 Pkg. Vanillezucker
- 20 g Germ
- 3 EL Milch
- 600 g Äpfel
- Zimt, gemahlen
- Zitronensaft
- Kristallzucker
- Zitronenschalen  
unbehandelt, abgerieben
- 80 g Rosinen
- 1 Stk. Ei

**Mürber Apfelstrudel**

**Zubereitung**

- o Germ in lauwarmer Milch auflösen und mit etwas Mehl zu einem Vorteig anrühren.
- o Danach aus allen Teigzutaten einen glatten Teig kneten und eine halbe Stunde gehen lassen.
- o Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden.
- o Die Rosinen waschen und mit dem Zimt, Zitronensaft und Zucker nach Geschmack vermischen und mit den Äpfeln solange dünsten, bis diese weich – aber noch nicht zerfallen – sind.
- o Zitronenschale dazugeben.
- o Teig kleinfingerdick zu einem Rechteck ausrollen und die ausgekühlte Fülle der Länge nach darauf geben.
- o Eine Teigseite darüber schlagen und mit verquirltem Ei bestreichen, sodann die zweite Teigseite darüber legen.
- o Strudel mit der Naht nach unten auf das belegte Backblech legen.
- o An der Oberseite mit Ei bestreichen und mit einer Gabel ein beliebiges Muster einstechen.
- o Strudel nochmals gut aufgehen lassen und danach im vorgeheizten Rohr bei 200 °C etwa 40 Minuten backen.

**Mein persönlicher Tipp**

Erst nach dem völligen Erkalten anschneiden.:

**Sabine Ablinger**

Seminarbäuerin aus Weyregg am Attersee

**Quellen:**

- Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp, Mag. Christine Schober & Romana Schneider: *Kursunterlage Versuchungen aus der Strudelküche*