



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 |

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

Mürber Apfelstrudel

Zubereitung

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