



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

600 g	Mehl
200 g	Butter
200 g	Staubzucker
3 Stk.	Eier
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
1 Pkg.	Vanillezucker
1000 g	Äpfel
80 g	Kristallzucker
	Zimt, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Die Äpfel unbedingt erst kurz vor dem auflegen mit der Zuckermischung vermengen, sie ziehen sonst zu viel Saft.

Monika Schachner

Seminarbäuerin aus St. Stefan ob Leoben

Quellen:

- Monika Schachner: *Privatrezept*

Apfelschlanel

Zubereitung

- Für den Teig Mehl, Staubzucker und Vanillezucker vermengen, den kalten Butter hineinschneiden, 2 Eier zufügen und rasch zu einem Mürbteig verkneten. (bei Bedarf etwas Milch beifügen).
- 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Aus dem Teig zwei rechteckige Platten in Blechlänge ausrollen
- Die Zutaten der Fülle mischen, auf die erste Platte füllen.
- Die zweite Teigplatte in Streifen schneiden und gitterförmig auf die Fülle legen und mit einem verquirltem Ei bestreichen.
- Bei 190 Grad ca. 45 Minuten backen.