



#### 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

## Apfelschlanel



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

#### 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

#### 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.



#### Quellen:



Monika Schachner: *Privatrezept*