



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

300 g	Mehl
200 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Stk.	Eidotter
5 EL	Most
1 kg	Apfel
3 EL	Zucker
	Zimt, gemahlen
	Vanille
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
	Zitronensaft

Mein persönlicher Tipp

Als Strudelfülle eignen sich am besten säuerliche Äpfel, wie z.B. Kronprinz Rudolf oder Jonagold - süße Äpfel schmecken in der Fülle eher fad.



Erika Kerbl

Seminarbäuerin aus dem Bezirk Kirchdorf

Mürbe Apfelschlangerl



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verfügung

Zubereitung

- Mehl mit kalter, in kleine Würfel geschnittene oder grob geraspelter Butter, Most und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Im Kühlschrank zugedeckt ca. eine halbe Stunde rasten lassen. Für die Fülle Äpfel (wenn gewünscht, schälen), vierteln,
- entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
- Mit Zucker und den Gewürzen in einer Schüssel vermischen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in zwei Rechtecke (ca. 25x30 cm) ausrollen.
- Die Hälfte der Apfelmasse der Länge nach in der Mitte verteilen,
- den Teig von beiden Seiten zur Mitte hin über die Füllung zusammenklappen, Seitenränder einschlagen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C 35-45 Minuten goldbraun backen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus
Omas Küche*

