



Apfelstrudel mit Mürbteig

Rezept für: 6 Portion

Zutaten:

125 g Butter
125 g Staubzucker oder Zucker
1 Msp. Zitronenschale, gerieben
1/2 Pkg. Vanillezucker
1 EL Milch
1 Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Zimt
1 Prise Salz
600 g Südtiroler Apfel g.g.A.
50 g Zucker
50 g Brösel, in etwas Butter geröstet
40 g Sultaninen
20 g Pignoli/Pinienkerne
2 EL Rum
1 Pkg. Vanillezucker
1 Msp. Zitronenschale, gerieben
Ei zum Bestreichen
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die nicht zu kalte Butter mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Vanillezucker in einer Schüssel rasch zu einer homogenen Masse verarbeiten (bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind). Das Ei und die Milch dazugeben, das Mehl und das Backpulver beimischen und zu einem Teig kneten. Den Teig vor Gebrauch 1/2 Stunde ruhen lassen. Die Äpfel schälen und entkernen, in kleine Scheiben schneiden und mit dem Zucker, den Bröseln, den Sultaninen, den Pignoli, dem Rum, dem Vanillezucker, dem Zimt und der Zitronenschale mischen. Das Backrohr vorheizen. Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett 40 x 20 cm groß ausrollen und auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen. Die Apfelfülle auf den Teig geben und den Strudel mit dem Teig einschlagen. Den Strudel mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit den restlichen Teigstreifen verzieren und im Backrohr backen. Mit Staubzucker bestreuen.
Backtemperatur: 180 Grad
Backzeit: 35 Minuten

Bemerkungen:

Der Apfelstrudel mit Mürbteig ist eine weit verbreitete Strudelart und eine Südtiroler Spezialität.

Dazu passt Vanillesauce