

Apfelstrudel (Mürbteig)

Zutaten:

- 125 g Butter
- 125 g Staubzucker oder normalen Zucker
- 1 Msp Zitronenschale, gerieben
- ½ Pkg Vanillezucker
- 1 EL Milch
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 600 g Südtiroler Äpfel
- 50 g Zucker
- 50 g Brösel, in Butter geröstet
- 40 g Sultaninen
- 20 g Pinienkerne
- 2 EL Rum
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Msp Zitronenschale, gerieben

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.

Backzeit:

35 Minuten bei 180 Grad

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit
wünscht Familie Gasser & das Hubertus Team 😊

