

# APFELSCHLANGEL

für 1 Blech

## ZUTATEN:

300 g Mehl  
200 g Butter  
100 g Staubzucker  
1 Ei  
Salz  
Geriebene Zitronenschale  
Vanillezucker

## FÜLLE:

1 kg säuerliche Äpfel  
Zucker und Zimt nach Geschmack  
100 g eingeweichte Rosinen  
Geröstete Brösel



## ZUBEREITUNG:

Aus Butter, Mehl, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und geriebene Zitronenschale einen elastischen Teig kneten. Danach den Teig in 2 Hälften teilen und rasten lassen.

Inzwischen für die Fülle die Äpfeln schälen und feinblättrig schneiden. Mit Zucker, eingeweichten Rosinen, Zimt und Rum marinieren.

Die eine Hälfte vom Teig mit einem Nudelwalker auswalken und diese auf ein gefettetes, bemehltes Blech legen. Nun die Brösel darauf streuen. Die leicht ausgedrückten Äpfel darauf verteilen und die zweite ausgerollte Teighälfte darüber geben. Das Deckblatt mit einer Gabel im Abstand von 5-10 cm einstechen. Im vorgeheizten Rohr bei 180° goldbraun backen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
Ihr Steirerhof-Küchenchef  
Johann Pabst*

