

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*

