

Apfelstrudel

Für 1 Strudel

Teig:

500 g Mürbteig

Füllung:

600 g Äpfel

50 g Zucker

50 g Brösel, in etwas Butter geröstet

40 g Sultaninen

20 g Pignoli

2 EL Rum

1 Pkg. Vanillezucker

½ TL Zimtpulver

1 Msp. Zitronenschale, gerieben

Weiteres:

Ei zum Bestreichen

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

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 26 cm groß ausrollen und auf ein mit Butter bestrichenen oder mit Papier ausgelegtes 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



BOTANGO

Hotel · Restaurant · Pizzeria

Mürbteig

Für etwa 600 g Teig

Zutaten:

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Staubzucker

2 Eigelb

1 Pkg. Vanillezucker

1 Msp. Zitronenschale, gerieben

1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken.

Die Butter in Würfel schneiden, mit Staubzucker, Eigelb, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz in die Mitte geben und verkneten, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind. Dann mit dem Mehl rasch zu einem glatten Teig kneten.

In Klarsichtfolie einwickeln und etwa 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Nach der angegebenen Kühlzeit wird der Mürbteig ausgerollt oder geformt.



BOTANGO

Hotel · Restaurant · Pizzeria