

## Südtiroler Apfelstrudel

– für 1 Strudel, etwa 10 Stück –

|                |        |  |
|----------------|--------|--|
| <u>Füllung</u> | 600 g  | Äpfel (Golden Delicious oder Jonagold) |
|                | 30 g   | Brotbrösel                             |
|                | 1 EL   | Butter                                 |
|                | 90 g   | Zucker                                 |
|                | 30 g   | Butter                                 |
|                | 30 g   | Sultaninen                             |
|                | 20 g   | Pignoli                                |
|                | 20 g   | Mandeln, fein gerieben                 |
|                | 15 g   | Walnüsse, grob gehackt                 |
|                | 2 EL   | Rum                                    |
|                | 1 Pkg. | Vanillezucker                          |
|                | ½ TL   | Zimt                                   |
|                | 1 Msp. | Zitronenschale, gerieben               |

|                 |         |                          |
|-----------------|---------|--------------------------|
| <u>Mürbteig</u> | 120 g   | Butter                   |
|                 | 100 g   | Staubzucker              |
|                 | 1 Msp.  | Zitronenschale, gerieben |
|                 | 1 Pkg.  | Vanillezucker            |
|                 | 1       | Ei                       |
|                 | 1 EL    | Sahne oder Milch         |
|                 | 300 g   | Mehl                     |
|                 | ½ Pkg.  | Backpulver               |
|                 | 1 Prise | Salz                     |

|                 |   |                    |
|-----------------|---|--------------------|
| <u>Weiteres</u> | 1 | Ei zum Bestreichen |
|-----------------|---|--------------------|

Staubzucker zum Bestreuen

50 ml geschlagene Sahne zum Garnieren

½ TL Zimt

*Zubereitung – Füllung:*

- Äpfel schälen, entkernen und in kleine Scheiben schneiden.
- Brotbrösel in einer Pfanne leicht bräunen und mit etwas Butter anrösten.
- Zucker in einem flachen Kochtopf karamellisieren, Äpfel und Butter dazugeben und 2 Minuten glasieren.
- Äpfel kurz auskühlen lassen und mit Brotbröseln, Sultaninen, Pignoli, Mandeln, Walnüssen, Rum, Vanillezucker, Zimt und Zitronenschale mischen.

*Zubereitung – Mürbteig:*

- Die nicht zu kalte Butter mit Staubzucker, Zitronenschale und Vanillezucker rasch zu einer homogenen Masse verarbeiten, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind.
- Ei und Sahne oder Milch dazugeben, Mehl, gesiebtes Backpulver und Salz beimischen und zu einem Teig verkneten.
- In Klarsichtfolie einwickeln (um den Teig vor dem Austrocknen zu schützen) und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

*Fertigstellung:*

- Den Mürbteig auf einem bemehlten Nudelbrett 40x25 cm groß ausrollen, am Rand zwei schmale Längsstreifen vom Teig abschneiden und bereitstellen.
- Den Teig auf ein mit Butter bestrichenes oder mit Papier ausgelegtes Backblech legen. Die Apfelfüllung auf den Teig geben und den Strudel einschlagen.
- Den Strudel mit verquirltem Ei bestreichen, mit den restlichen Teigstreifen verzieren und im vorgeheizten Backrohr bei etwa 180 Grad ca. 40 Minuten backen.
- Strudel mit Staubzucker bestreuen, in Scheiben schneiden und auf Tellern mit Schlagsahne anrichten. Mit Zimt garnieren und servieren.

*Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!*