

Renate Traxler

User

Apfelschlangel

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel



ZUBEREITUNG

Mehl mit Backpulver mischen und mit Butter fein abbröseln. In der Mitte eine Mulde machen, darin Ei, Zucker, Vanillezucker, Sauerrahm, Essig, eine Prise Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale verrühren. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, den man mind. 1/2 h im Kühlschrank rasten lässt.

In der Zwischenzeit wird die Apfelfülle vorbereitet.

Der Teig wird geteilt und messerrückendick ausgerollt. Jede der Teigplatten wird mit Hilfe des Nudelwalkers auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt und erst dort gefüllt. Der Teig wird über der Apfelfülle zusammengeslagen. Bei mittlerer Hitze goldbraun backen.

Die Apfelschlangel kann man vor dem Backen mit etwas Ei bestreichen.

Gutes Gelingen!

ZUTATEN

30 dag Mehl, glatt

12 dag Butter

3 EL Zucker

1 Stk. Ei

1 Msp. Backpulver

1 Pkg. Vanillezucker

3 EL Sauerrahm

1 Spritzer Essig

1 Msp. Salz

1 TL abgeriebene
Zitronenschale