

Mürber Apfelstrudel - auch Variante Altwiener Spezialität

ZUBEREITUNG

Mehl und Butter verbröseln, Salz, Eigelb, Sauerrahm und Rum dazugeben und zu einem glatten Teig kneten und ca. eine halbe Stunde rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Teig in zwei 5 mm dicke Rechtecke ausrollen, mit den Äpfeln belegen, etwas Staubzucker und etwas Zimt darüberstreuen und den Teig einschlagen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen und im heißen Rohr (200 Grad) 40 Min. goldbraun backen.

TIPP: Eventuell den mit Ei bestrichenen Apfelstrudel noch mit etwas Hagelzucker bestreuen.

ALTWIENERER SPEZIALITÄTEN-TIPP: Eine Altwiener-Spezialität ist der mit Rahm zubereitete Apfelstrudel. 1/4l Rahm wird mit 1 Ei und einem Eßlöffel geriebene Nüsse verrührt und über die Apfelfülle gestrichen (bei dieser Variante im Rohr bei 180 Grad ca. 35 Minuten goldbraun backen).



ZUTATEN

200 g Dinkelmehl

200 g Butter

50 g Staubzucker

1 Msp. Salz

2 Stk. Eigelb

0.125 l Sauerrahm

1 EL Rum

0.75 kg Äpfel

2 EL bzw. etwas Zucker

Prise etwas Zimt