

Südtiroler Apfelstrudel

Für zwei Personen

Für den Mürbeteig:

120 g Mehl	70 g Zucker	70 g Butter
1 EL Milch	1 Ei	1 Zitrone
1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ Pk. Vanillezucker	

Für den Apfelstrudel:

5 Äpfel (Golden Delicious)	40 Sultanine	1 Zitrone
20 Pinienkerne	250 ml Sahne	1 Ei
50 g Paniermehl	50 g Zucker	1 Pk. Vanillezucker
2 EL Rum	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Puderzucker

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Strudelteig etwas Zitronenabrieb herstellen. Anschließend die nicht zu kalte Butter mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Vanillezucker in einer Schüssel rasch zu einer homogenen Masse verarbeiten. Das Ei und die Milch dazugeben, das Mehl und das Backpulver beimischen und zu einem Teig kneten. Den Teig vor Gebrauch, wenn möglich, eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für den Apfelstrudel die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone abreiben. Anschließend Zucker, Paniermehl, Sultanine, Pinienkerne, Rum, Vanillezucker, Zimt und Zitronenabrieb vermengen und die Apfelscheiben darin wälzen. Teig auf einem Backpapier ausrollen, Apfelmasse darauf verteilen und den Teig so zusammenfalten, dass er komplett geschlossen ist. Ei aufschlagen, verquirlen und den Teig damit bestreichen. Apfelstrudel in den Ofen geben und 20 Minuten fertig backen.

Sahne schlagen und bei Bedarf mit etwas Zimt verfeinern.

Apfelstrudel aufschneiden, auf Tellern anrichten, Sahne dazu geben und servieren.

Wilma Amort am 10. März 2016