



**biomobilstark**



das Beste von Feld, Stall und Wiese

# Rezept

## der Woche

### Südtiroler Apfelstrudel

#### Zutaten für 2 Strudel

Für den Teig:  
500g Mehl  
200g Butter  
200g Zucker  
1 Pack. Backpulver  
2 Eigelb  
etwas Milch

Für die Füllung:  
12 große frische Äpfel  
50 - 100g Zucker (je nach Sorte)  
Zimt nach Wunsch

Puderzucker zum Bestreuen.

Und nach Geschmack, wer mag  
bzw. passend zum Aroma der Äpfel

Rosinen  
Walnüsse  
Pinienkerne  
Vanillezucker  
Rum  
oder Zitronenschale

#### Zubereitung

Möglichst schon am Vortag die Äpfel schälen, entkernen, in Spalten und dann in feine Scheiben schneiden. Mit Zucker und Zimt mischen und durchziehen lassen.

Am folgenden Tag die Teigzutaten zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten (oder länger) kühl ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen (keine Umluft).

Dann den Teig wieder aufwecken und die Hälfte auf einem sauberen Küchentuch rechteckig ausrollen. Die Hälfte der Apfelmasse auf der Mitte des Teiges verteilen. Den Teig nun mithilfe des Tuchs auf beiden Seiten anheben und über die Füllung klappen. Eine Rolle bilden und auf ein Backblech oder in eine entsprechend große rechteckige Auflaufform legen. Achten Sie darauf, dass die Kanten unten liegen.

Und für die zweite Rolle dasselbe nicht mal.

Beide Strudel in den Ofen schieben und ca. 45 Minuten backen, bis er goldgelb leuchtet. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Die Zutaten können Sie zufälligerweise bei uns bestellen