

# Apfelschlangerl

Dieses Dessert Rezept ist etwas aufwändiger, aber die Apfelschlangerl sind jede Mühe wert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

1 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

## Für den Mürbteig

600 g	Mehl (glatt)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
160 g	<a href="#">Butter</a>
160 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	Eidotter
120 ml	<a href="#">Schlagobers</a>

## Für die Fülle

0.5 kg	<a href="#">Äpfel</a>
3 EL	<a href="#">Rosinen</a>
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Zimt
2 EL	<a href="#">Zucker</a> (braunen)
3 EL	Walnüsse (gehackt)

## Zubereitung

1. Für die Apfelschlangerl zuerst das Mehl mit Ei, Butter, Zucker, Eidotter und Schlagobers

vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 180°C vorheizen.

2. In der Zwischenzeit Walnüsse hacken, Äpfel schälen und in kleine Würfel oder dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit den Rosinen, Walnüssen, braunem Zucker und Zimt verrühren.
3. Den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Auf das mittlere Drittel des Rechtecks die Apfelfülle verteilen und die beiden Seiten links und rechts darüber schlagen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Apfelschlangerl mit der Teignaht nach unten darauf legen. Eidotter verquirlen und die Apfelschlangerl damit bestreichen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen.
5. Apfelschlangerl herausnehmen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen. In ca. 4-5 cm breite Streifen in Form einer "Schlangerl" schneiden und servieren.

## Tipp

Die Füllung der Apfelschlangerl kann nach Belieben variiert werden, z.B. die Walnüsse durch Mandeln ersetzen oder mit Marzipan ergänzen. Dazu Schlagobers servieren.