Südtiroler Apfelstrudel mit Mürbteig

Der Südtiroler Apfelstrudel mit Mürbteig, goldbraun gebacken und mit Staubzucker bestäubt ist ein traditionelles Strudel-Rezept und schmeckt warm oder kalt serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

für den Mürbteig

125 g	Butter
125 g	Feinkristallzucker
0.5 TL	Zitronenschale, gerieben (Schale unbehandelt)
0.5 Packungen	Bourbon Vanillezucker
1 EL	Vollmilch
1 Stk.	Ei
250 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

für die Apfelfülle

600 g	Äpfel
50 g	Zucker
0.5 TL	Zimt
50 g	Semmelbrösel
	Butter
Nach Belieben	Rosinen
2 EL	Rum (oder Rumaroma)
1 Packung	Bourbon-Vanillezucker

1 Messerspitze	Zitronenschale, gerieben (Schale unbehandelt)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den **Südtiroler Apfelstrudel mit Mürbteig** die kalte Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale cremig rühren. Dann das Ei, Vollmilch, Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten **Mürbteig** verkneten. Den Teig in Folie wickeln und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für die Apfelfülle die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Semmelbröseln mit etwas Butter goldbraun anrösten. Mit den Äpfeln, Zucker, Rosinen, Rum, Zimt, Vanillezucker und Zitronenschale vermengen.

3. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig rechteckig zirka 40 × 20 cm ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen und die Apfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Den Strudel einrollen, mit verquirltem Ei bestreichen.

4. Den Südtiroler Apfelstrudel mit Mürbteig im vorgeheizten Backofen zirka 35 Minuten goldbraun backen. Danach etwas abkühlen lassen, mit Staubzucker bestäuben und warm oder kalt genießen.

Tipp