

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	<u>Butter</u>
125 g	Feinkristallzucker
0.5 TL	Zitronenschale, gerieben (Schale unbehandelt)
0.5 Packungen	Bourbon Vanillezucker
1 EL	Vollmilch
1 Stk.	<u>Ei</u>
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
	<u>Butter</u>
Nach Belieben	Rosinen
2 EL	Rum (oder Rumaroma)
1 Packung	Bourbon-Vanillezucker



1 Messerspitze Zitronenschale, gerieben (Schale unbehandelt)

1 Stk. Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

- 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 <u>Mürbteig</u> 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 x 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