Tiroler Apfelstrudel

Der Tiroler Apfelstrudel wird mit Mürbteig gebacken. Das Rezept für die beliebte österreichische Mehlspeise gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

für den Teig

125 g	Butter
125 g	Zucker
1 TL	Zitronenabrieb (Bio, Schale unbehandelt)
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 EL	Milch
1 Stk.	Ei
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

für die Fülle

600 g	Äpfel
50 g	Zucker
50 g	Brösel
	Butter (für die Brösel)
40 g	Rosinen
2 EL	Rum
1 Packung	Vanillezucker
1 Messerspitze	Zitronenabrieb (Bio, Schale unbehandelt)

1 TL	Zimt

zum Bestreichen

1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Die zimmerwarme Butter mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und zu einer cremigen Masse verarbeiten. Das Ei und die Milch hinzufügen und unterrühren. Das Mehl mit Backpulver versieben, dazu mischen und zu einem Teig kneten.

2. Den Teig zirka für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten.

4. Für die Fülle die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Scheiben schneiden.

5. Etwas Butter in einer Bratpfanne schmelzen und die Bröseln kurz anrösten. Mit den Äpfeln, Zucker, Vanillezucker, Rosinen, Rum, Zimt und Zitronenschale vermischen.

6. Den Teig rechteckig ausrollen, auf das Backblech legen, mit der Apfelfülle belegen und den Teig einrollen. Die Ränder fest andrücken. Abschließend mit einem verquirlten Ei bestreichen.

7. Den **Tiroler Apfelstrudel** im vorgeheizten Backofen zirka 35 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Den Tiroler Apfelstrudel mit Staubzucker bestäuben und mit einem Klecks Schlagobers servieren.