

Apfelstrudel aus Mürbeteig

etwa 2 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Mürbeteig:

300 g Mehl gesiebt
50 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
150 g Butter, weich
1 Ei
60 ml Milch

Apfelfüllung:

1.3 kg Äpfel gerüstet, in Schnitze
geschnitten
2 TL Zitronensaft
100 g Paniermehl nature
70 g Zucker
1 Prise Zimt
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
20 g Rosinen
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

zum Bestreichen:

1 Ei
1 Prise Salz

1 Vorbereiten:

Ein Backblech einfetten. Apfelschablone (Ø 4 cm) auf Karton übertragen und ausschneiden.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

In Folie gewickelt **ca. 40 Minuten** kalt stellen.

Den Teig (etwas für die Verzierung zur Seite legen) auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 40 × 45 cm) auswallen und halbieren.

3 Apfelfüllung:

Für die Füllung die Äpfel mit den übrigen Zutaten vermischen und die Hälfte in die Mitte eines Teiges geben. Den linken Seitenrand nach innen einschlagen.

④ Bestreichen:

Ei mit Salz verquirlen und den eingeschlagenen Seitenrand damit bestreichen. Die rechte Teighälfte darüberschlagen. Die Enden zusammendrücken und unter den Strudel klappen. Diesen Vorgang für den zweiten Strudel wiederholen.

Die Strudel auf ein gefettetes Backblech geben und mit Ei bestreichen. Den übrigen Mürbeteig dünn auswallen und mithilfe einer Schablone Äpfel ausschneiden. Die Teigstücke auf die Strudel legen und mit Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 40 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 40 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den warmen Strudel mit Vanilleglace servieren.