

APFELSCHLANGERL (MÜRBER APFELSTRUDEL)

ZUTATEN für 2 Schlangerl (kleine Strudel)

280 g glattes Mehl
70 g Staubzucker
160 g kalte Butter
2 Eidotter
1 ½ EL Sauerrahm
Abrieb ¼ Biozitrone



4–5 säuerliche Äpfel (geschält etwa 500 g)
Zimt, Nelkenpulver
ev. 1 EL Kristallzucker
ev. 2 EL Sauerrahm
1 Eidotter zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Butter im Mixer abtreiben oder mit der Hand auf einer kalten Arbeitsfläche abbröseln. Dotter, Sauerrahm und Zitronenabrieb rasch unterkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen.

Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen.

Mürbteig in zwei Hälften teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.

Die geschälten und entkernten Äpfel in dünne Spalten schneiden, auf den Mürbteig auflegen, würzen und den Sauerrahm darüber geben.

Zu einem Strudel aufrollen oder falten, die Enden zusammen drücken und mit der offenen Kante nach unten auf das mit Backtrennpapier belegte Backblech setzen.

Mit Teigresten verzieren und mit Eidotter bestreichen.

Mit dem zweiten Strudel ebenso verfahren.

Die Strudel/Schlangerl auf mittlerer Schiene etwa 25–30 Minuten goldgelb backen.

Mit Staubzucker bestreuen und warm oder kalt servieren.

TIPP

Da der Mürbteig beim Umlegen von der Arbeitsfläche auf das Backblech leicht bricht, rolle ich den Mürbteig gleich auf der leicht bemehlten Backtrennfolie aus.

OMAS APFELSCHLANGERL & APFELGOLATSCHEN

Omas mürbe Apfelstrudel waren nicht gerollt, sondern eher flach gedrückt und sie hießen im Mühlviertel „Apfelschlangerl“ bzw. wenn sie klein und eher quadratisch geformt waren, „Apfelgolatschen“. Die Golatschen/ Kolatschen wurden an den vier Ecken zur Mitte hin eingeklappt.

