

Apfelschlangerl

Zutaten:

300 g Mehl, 250 g kalte Butter, 2 Dotter, 1 Prise Salz, Saft von ½ Zitrone, 1 EL Most;
6 - 7 Äpfel, Zucker und Zimt nach Geschmack, evtl. 50 g Rosinen in Rum einweichen; Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl mit Butter abbröseln und mit den restlichen Zutaten rasch zu einem Teig zusammen kneten. 2 – 3 Std. kühl rasten lassen.

Den Teig halbieren und jeweils zu einem Rechteck ausrollen. Blättrig geschnittene Äpfel, Zucker, Zimt und Rosinen in der Mitte verteilen. Den Teig jeweils von der Längsseite über die Apfelfülle schlagen.

Evtl. mit in Streifen geschnittenen Teigresten oben verzieren.

Mit versprudelm Ei bestreichen und bei 190°C goldgelb backen.

Noch warm mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: 1 EL Sauerrahm zum Teig macht ihn besonders mürb!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!