



## Rezept für Apfelstrudel mit feinem Mürbteig



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 90 min

### Zutaten:

- 400 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau
- 250 g Butter
- 130 g Staubzucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

### Für die Fülle:

- 750 g Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 25 g Pinoli
- 25 g Rosinen
- 1 EL Zimt

- 1,5 EL Rum

### **Zubereitung:**

Aus den nicht zu warmen Zutaten einen Mürbteig kneten und diesen in Folie gewickelt 45 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen die Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden mit den restlichen Zutaten für die Fülle vermischen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche oder auf einem Backpapier ausrollen, die Fülle darauf verteilen und den Strudel aufrollen.

In das vorgeheizte Rohr auf der mittleren Schiene einschieben.

### **Backzeit:**

Bei Ober- und Unterhitze ca. 40 Min. bei ca. 190°C

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.