

Nachspeise: Ein Traum von einem Apfelstrudel

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten **Ruhezeit:** 1 Stunde **Backzeit:** ca. 35 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl

200 g kalte Butter

100 g Puderzucker

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

1 Msp. abgeriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

Für die Füllung:

40 g Rosinen

600 g Äpfel

50 g Zucker

50 g Paniermehl

2 EL Pinienkerne

½ TL Zimt

1 Pck. Vanillezucker

1 Msp. abgeriebene Zitronenschale

2 TL flüssige Butter

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

Zubereitung:

Den Ofen vorheizen (E-Herd: 200°C / Umluft:175°C / Gas: Stufe 3).

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel geben. Gut zu einem glatten Teig verkneten und für 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Rosinen waschen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Beides mit Zucker, Paniermehl, 2 TL flüssiger Butter, Pinienkernen, 1 Päckchen Vanillezucker, Zimt und 1 Msp. Zitronenschale mischen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwas Mehl darauf streuen. Zu einem Rechteck ausrollen (etwas kleiner als ein Backblech). Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Füllung darauf geben, im Teig einschlagen. Mit einem verquirlten Eigelb bestreichen.

Im Ofen ca. 35 Minuten backen. Kann man heiß und kalt servieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt auch Vanilleeis oder Vanillesauce.