

Südtiroler Apfelstrudel

Aus einem ungewöhnlichen Rühr-Mürbteig ...
Mit den goldgelben Südtiroler Eiern und weissem Mehl statt dem Dinkel-Vollmehl wird der Strudel noch schöner. Dieser hier schmeckt aber mindestens so gut 😊



Zutaten Apfelfülle

30 g	Rosinen
15 ml	Rum
300 g	säuerliche Äpfel (ca. 3 Stück)
½	Zitrone (Saft)
1 EL	Rohrzucker
8 g	Vanillezucker
3 g	Zimt (ca. ½ TL)
50 g	Pinienkerne
100 g	geriebene Mandeln und/oder Haselnüsse
2 ml	flüssiger Süsstoff

Zutaten Mürbteig

300 g	Mehl
8 g	Backpulver
140 g	Diät-Margarine
90 g	Staubzucker
6 g	VanilleZucker
½	Zitrone (Schale)
1	grosses Ei
1	Dotter
2 ml	flüssiger Süsstoff
1	Prise Salz

Zubereitung

Rosinen

Am Vorabend die Rosinen heiss waschen, abtropfen und mit dem Rum in ein kleines verschliessbares Plastikgefäss geben. Mit dem Löffel fest andrücken und über Nacht stehen lassen.

Gerührter Mürbteig

Ei verquirlen und wenig davon beiseite stellen – damit wird später die Oberfläche des Strudels bestrichen. Diät-Margarine mit dem Zucker, Salz und den Zitronenzesten schaumig (!) rühren, Ei und Süsstoff dazu.

Mehl mit Backpulver versieben und in den Teig rühren. Zu einer Kugel formen und in Dehnfolie im Kühlschrank eine gute Stunde oder mehr rasten lassen.

Apfelfülle

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und dünnblättrig schneiden. Mit Zitronensaft, Rum und Rosinen übergiessen und mit Zucker, Zimt, Pinienkernen und Nüssen vermischen.

Fertigstellung

Rohr auf **155°C Heissluft** vorheizen.

Den Mürbteig am besten gleich mit der Dehnfolie auf einem bemehlten Backpapier zu einem Rechteck von knapp 30x40 cm ausrollen. Die Ränder glattschneiden und aus den Resten Teigstreifen rollen.

Apfelfülle in der Mitte des Teiges zu einer Mauer aufschichten, mit Hilfe des Backpapiers von beiden Seiten den Teig straff über die Fülle klappen, verschliessen und mit den Teigstreifen verzieren.

Mit Ei bestreichen und **50-60 Minuten** backen.