

# Südtiroler Apfelstrudel

## Zutaten

### Mürbteig

300g Mehl  
8g Backpulver  
160g Diät-Margarine  
40g weiche Butter  
100g Rohrzucker  
6g Vanillezucker  
½ Zitrone (Schale)  
1 grosses Ei  
1 Dotter  
1 Prise Salz



### Apfelfülle

50g Rosinen	70g Rohrzucker
15ml Rum	8g Vanillezucker
300 g säuerliche Äpfel	3g Zimt (ca. ½ TL)
½ Zitrone (Saft)	50g Pinienkerne
	100g geriebene Mandeln und/oder Haselnüsse

## Zubereitung

**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 nach und nach mit dem Zucker, Salz und den Zitronenzesten schaumig (!) rühren, Ei und Dotter 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. Mit Zucker, Zimt, Pinienkernen und Nüssen vermischen.

### Fertigstellung

Rohr auf **180°C** 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.