

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

APFELSTRUDEL (GEDECKTER APFELKUCHEN)

Zutaten:

Mürbteig: 300g Mehl, 2 Essl. Staubzucker, 250g Margarine oder Butter, 2 Eidotter, Salz, 2 Essl. kaltes Wasser.

Apfelfülle: Ca. 12 Stück mittelgroße Äpfel schälen und blättrig schneiden. Nach Geschmack mit Zimt, Zucker, Rum, Vanillezucker, Zitronensaft und Rosinen vermischen.

Zubereitung:

Mehl auf der Arbeitsplatte häufen, Butter in kleinen Stücken dazugeben und verbröseln. Danach mit den restlichen Zutaten rasch zu einem Teig verkneten, den man kühl rasten lässt.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ☺ ausrollen. Apfelfülle auf eine Seite des Teiges geben und langsam zusammenrollen. Den Strudel auf ein befettetes Backblech setzen, auf der Oberseite mit einem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 160°C ca. 45 min backen.

Ausgekühlt in Stücke schneiden und servieren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Kuchenteam!**