

# Apfelschlangerl.



EIN FRUCHTIG-FRISCHES STÜCK OBERÖSTERREICH  
MIT FEINEM SÄURESPIEL.



## IHR BRAUCHT

### Für den Teig

340 g Dinkelmehl 700 glatt  
1 Prise Salz  
200 g kalte Butter  
2 Eidotter  
2 EL Sauerrahm  
2 EL Apfelsaft oder Most  
(bzw. Wasser)

### Für die Fülle

0,75 bis 1 kg säuerliche,  
festere Äpfel  
2-4 EL Zucker (je nachdem  
wie sauer die Äpfel sind)  
1 bis 1,5 TL Zimt

Staubzucker zum Bestreuen

## SO GEHT'S

- 1\_ Mehl mit Salz mischen und die Butter mit einer groben Reibe darüber raspeln. Mit Dotter, Sauerrahm und Apfelsaft (bzw. Most oder Wasser) von Hand rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2\_ Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 3\_ Für die Fülle Zimt und Zucker mischen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und blättrig schneiden. Dann mit dem Zimtzucker mischen.
- 4\_ Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck etwas größer als das Backblech ausrollen und auf das Blech mit Backpapier legen.
- 5\_ Äpfel parallel zu den Längsseiten mittig auf ein Drittel der Fläche geben. Zuerst die kurzen Seiten einschlagen, dann die Längsseiten über der Fülle zusammenklappen.
- 6\_ Im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad und Heißluft 35 bis 40 Minuten hellbraun backen.
- 7\_ Leicht abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen. Portionieren und mit Zimt und frischen Kräutern wie Minze garniert servieren.



CA. 2,0 H  
ZUBEREITUNGSZEIT  
INKL. RUHEZEIT

CA. 40 MIN BACKZEIT

MEHLZEIT UND  
GUTEN APPETIT WÜNSCHT  
*die Dirneder Mühle*

## TIPP

Gehackte Walnüsse sind eine geschmackvolle Verfeinerung der Fülle. Der perfekte Getränkebegleiter ist Apfelmost.