

Apfelschlangerl.


die
DIRNEDER
Mühle

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

FÜR 4
PERSONEN

CA. 2,0 H
ZUBEREITUNGSZEIT
INKL. RUHEZEIT

CA. 40 MIN BACKZEIT

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.

MEHLZEIT UND
GUTEN APPETIT WÜNSCHT
die Dirneder Mühle

TIPP

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