

## Apfelstrudel mit Mürbeteig

Zutaten für 6-8 Personen

350 g	Mehl	
1 Teel.	Backpulver	
125 g	Zucker	
1 Essl.	<b>Vanillezucker</b>	
1 Prise	Salz	alles zusammen vermengen
150 g	Butter	in Stückchen darauf geben
1 Stück	Ei	
1 Stück	Eiweiss	dazu geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten (Achtung: nicht länger kneten als nötig, Teig wird sonst bröselig), Teig flach drücken und ½ Stunde zugedeckt in den Kühlschrank legen
750 g	Äpfel	schälen und in kleine Stücke oder Scheiben schneiden
50 g	Zucker	
1 Teel.	Zimt gemahlen	
50 g	Paniermehl	
50 g	Sultaninen	
50 g	Haselnüsse gerieben	
1 Essl.	<b>Zitronen-Orangen-Zucker</b>	
2 Essl.	Zitronensaft	alles mit den Äpfeln mischen
1 Stück	Eigelb	
1 Essl.	Milch	zusammen verrühren
2 Essl.	Aprikosenkonfitüre	

### Fertigstellen:



Den Teig auf Backpapier bis Blechgrösse ausrollen und auf Backblech legen, die Konfitüre auf den mittleren Teil des Teiges streichen, die Apfelfüllung auf der Mitte der Teigplatte aufhäufen, mit Hilfe des Backpapiers den Teig von beiden Seiten über die Füllung legen, etwas andrücken und in Form bringen, das überstehende Papier abschneiden, mit der Eigelbmischung bestreichen, mit einer Gabel den Teig stupfen, bei 170° Umluft ca. 40 Minuten backen, nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

---

Die verwendeten Gewürze:

**Vanillezucker**

**Zitronen-Orangen-Zucker**