Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Apfelstrudel

Zubereitung

Für den Teig die kühle Butter in Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel händisch oder maschinell mit dem Knethaken einer Küchenmaschine kurz durcharbeiten. (Der Teig kann auch auf einer kühlen Arbeitsfläche geknetet werden; dafür am besten anfangs zum Abbröseln des Teiges eine Teigkarte verwenden.) Teig je nach Bedarf zu einem flachen Ziegel formen und eventuelle kalt stellen (wenn er zu weich ist) oder sofort weiterverarbeiten.

Für die Fülle die Apfelwürfel mit den Nüssen, Zucker sowie Vanillezucker vermengen. Mit Rum sowie Zitronensaft aromatisieren und sofort weiterverarbeiten.

Backrohr auf 165-185° C Heißluft vorheizen, ein Backblech oder eine –form mit Butter ausstreichen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 40 x 30 cm ausrollen. Fülle in der Mitte der Länge verteilen, Teigenden übereinanderlegen und auf das Backblech setzen. Mit Eiklar bepinseln und 35-40 Minuten backen.

Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

Zutaten:

- 130 g kühle Butter
- 240 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl
- 70-120 g Feinkristall-, Roh-, Rohr-, Voll-, Gelb- oder fein gesiebter Staubzucker
- 1 Eidotter
- Prise Salz
- 3 EL Milch
- Prise Backpulver
- Eiklar zum Bestreichen
- Butter zum Bestreichen
- Staubzucker zum Bestreuen

Für die Fülle:

- 50 g fein gemahlene Haselnüsse oder beliebige Nüsse
- 80 g Feinkristallzucker
- 600 g Apfelwürfel
- 20 g Vanillezucker
- 10 ml Zitronensaft
- 10 ml Rum