

Südtiroler Apfelstrudel

Ein Klassiker aus der Südtiroler Küche – der Apfelstrudel aus Mürbeteig! Der Teig lässt sich mühelos verarbeiten und im Nu ist der Apfelstrudel geformt. Der Strudel lässt sich sehr gut vorbereiten und auch am nächsten und übernächsten Tag schmeckt der Mürbeteig-Apfelstrudel hervorragend ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für einen Apfelstrudel

Für den Teig:

300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 360g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan

1 TL Flohsamenschalenpulver

1 gestrichener TL Backpulver

130g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

150g weiche Butter (ggf. laktosefrei)

Für die Füllung:

550g Äpfel

40g Rosinen

45g Zucker

50g glutenfreies Paniermehl/Semmelbrösel

1/2 TL Zimt

Auf Wunsch: 3 EL Pinienkerne

1. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen in dünne Scheibchen schneiden, dann die Scheibchen in kleine Stücke schneiden. Mit allen Zutaten für die Füllung mischen.
2. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mischen, alle restlichen Zutaten zugeben und einen gleichmäßigen Teig herstellen.
3. Den Teig auf einen (leicht) bemehlten Backpapierabschnitt geben und den Teig zu einem Rechteck in der Größe ca. 28 x 40cm ausrollen.
4. Die Apfelfüllung mittig darauf verteilen und ringsum mit dem Teig bedecken. Den Strudel mitsamt dem Backpapierabschnitt für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
5. Anschließend den Strudel auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen.
6. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben. Zum Servieren, Stücke vom Apfelstrudel abschneiden und mit einem Tortenheber auf den Teller geben. Der Teig ist sehr zart und mürbe und zerfällt ansonsten leicht.

Tipp: Als Beilage schmeckt Vanillesoße köstlich! Hierzu 500ml Milch (ggf. laktosefrei) mit 1/2 P. Vanillepuddingpulver und 1 EL Zucker verrühren, einmal aufkochen lassen – fertig ☐

Milchfrei Tipp: Für den Teig 120g vegane Margarine anstatt Butter einsetzen. Bei Paniermehl/Semmelbrösel auf Milchbestandteile achten.

Bild 1:

Oben links: Den Teig ausrollen, am besten direkt auf einem Backpapierabschnitt!

Oben rechts und unten links: Die Apfelfüllung mit dem Teig bedecken.

Unten rechts: Der geformte Apfelstrudel.



Weitere Bilder: Der fertige Apfelstrudel mit Vanillesoße.





