

## Apfelschnitten



Mürbteigzutaten: 1P. Backpulver, 52 dag Mehl (griffig), 24 dag Butter, 10 dag Staubzucker, 2 Eier, 2 EL Rum, 2 P. Salz, Zitronenschale, 5-6 EL Milch

Weitere Zutaten: 2kg Äpfel, 1-2 Schöpfer Zucker und Zimt sowie Eidotter zum Bestreichen des Mürbteiges

Aus den Mürbteigzutaten den Teig zu bereiten. Während der Mürbteig rastet, 2kg Strudeläpfel schälen und reißen. In einem entsprechend großen Kochtopf mit 1-2 Schöpfer Zucker und Zimt kurz überdünsten bis die Äpfel Saft lassen.

Danach wird der Mürbteig in zwei Teile geteilt (ca. 2/3 und 1/3) und in der Größe des Backbleches ausgewalkt. Ersten Teil des Teiges vorsichtig über den Nudelwalker rollen und auf das gefettete und bemehlte Blech geben. Überschüssigen Teig abtrennen (damit können fehlende Ecken gefüllt werden). Äpfel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit dem zweiten Teil des Teiges bedecken, mit Eidotter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad goldbraun backen.