

## **Anna's Apfelstrudel**

### **Für den Mürbeteig:**

500g Mehl  
200g Zucker  
250g Butter aus dem Kühlschrank  
2 Eier + 1Eidotter  
1/2 Pkg Backpulver  
1 Pkg Vanillezucker  
1 geriebene Zitroneschale

### **Für die Füllung:**

8 mittlere Äpfel(am besten Golden Delicious) schälen und mit der Küchenmandoline fein schneiden  
1 Esslöffel Zucker  
1 Esslöffel Zimt  
40g Sultanien  
40g Pinienkerne

### **Zubereitung:**

Die Zutaten für den Teig sollten Raumtemperatur haben, alles gut durchkneten, in Folie packen und ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Äpfel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Mit den anderen Zutaten für die Füllung vermengen.

Den Teig noch mal durchkneten und dann ausrollen.

Die Füllung auf dem Teig verteilen, einrollen und mit einem Eigelb bestreichen. Teigreste in Streifen schneiden und den Strudel damit dekorieren und nochmals mit Eigelb bestreichen.

Den Strudel 50 bis 60 Minuten bei 180 Grad backen.