

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Apfelchlangerl

**Köchin: Lydia Maderthaler**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Teig

- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Mehl (universal)
- 1 Ei
- Salz

Für die Fülle

- 4–5 Äpfel (süß-säuerlich)
- Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
- 2 EL Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 4 EL Weißwein
- Zimt
- Rosinen nach Belieben

Für die Garnitur

- geschlagene Sahne
- Staubzucker

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

- 1.** Für den Teig die zimmerwarme Butter, das Mehl, ein Ei und eine Prise Salz rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank kurz überkühlen lassen.
- 2.** Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und blättrig schneiden. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche bzw. am besten direkt auf einem Stück Backpapier zu einem Rechteck auswalken.
- 3.** Nun die Äpfel mit Kristallzucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Zimt, Rosinen und Weißwein mischen und der Länge nach mittig auf dem Teig verteilen.
- 4.** Die rechte und linke Seite des Teiges über die Apfelfülle schlagen und die Enden zusammendrücken. Das Apfelschlangerl mit dem Backpapier auf ein Backblech heben und bei 160° C Ober-Unterhitze etwa 35 Minuten backen.
- 5.** Zum Schluss die Apfelschlangerl aus dem Rohr nehmen, aufschneiden, auf einem flachen Teller anrichten und mit geschlagener Sahne und Staubzucker garnieren.