

SÜSS

Apfelstudel

von Thomas

MITTEL

ZUBEREITUNG

20 min

KOCHEN

40 min

KALORIEN PRO PORTION

85 kcal

PORTIONEN

100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

10 St. Blätterteig

30 EL Haselnüsse

30 EL Paniermehl

200 g Butter

50 St. Mehliger Apfel

800 g Andouille (geräucherte
Schweinefleisch)

600 g Zucker

10 EL Zimt

Anleitung

- 1 Blätterteig auf einem mehlbestreutem Tuch auswallen, so dünn wie möglich.
- 2 Haselnüsse und Paniermehl zusammen in der Pfanne rösten und Butter schmelzen.
- 3 Blätterteig mit Butter bepinseln und in der Mitte mit den gerösteten Nüssen belegen. (rechteckig, mit etwas rand unten und oben)
- 4 Die Äpfel auf die gerösteten Nüsse drauf verteilen und Rosinen drüber streuen.
Danach den Zucker oben drauf streuen.
Zum Abschluss genug Zimt darüber streuen, der EL darf ruhig gehäuft sein.
- 5 Nun kann man mit der Hilfe des Tuchs die beiden Seiten zuklappen und etwas andrücken. Die beiden Enden sollte man durchumklappen zumachen damit kein Saft rausläuft
- 6 Auf ein Bleck mit Backpapier legen und bei 200°C für etwa 40min backen.
Falls Oberseite schon etwas Braun wird, kann man etwas Alufolie darüber legen.

Tipp • Golden Delicious ist der perfekte Apfel für das Rezept, aber andere mehlig Sorten gehen auch. Studelteil geht natürlich auch, ist aber ausserhalb Österreichs nicht immer einfach zu kriegen und die Schichten sind dann halt Ultradünn. Rosinen kann man

nach Geschmack weglassen.