SÜSS

# Apfelstudel

von Thomas MITTEL

20 min + 40 min 85 kcal 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 Schweinewurst) |
| 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 geröstenten Nüssen belegen. (rechteckig, mit etwas rand unten und oben)
4. Die Äpfel auf die gerösteten Nüsse drauf verteilen und Rosienen 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 durchumklöappen 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 mehlige Sorten gehen auch. Studelteig 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.