

Apfelschlangel – Mürbteig mit Schweineschmalz

Zutaten für zwei Schlangel:

Teig:

460 g Mehl glatt
160 g Butter
80 g Schweineschmalz
60 g Staubzucker
2 Eidotter
7 El. Milch
2 El. Wein
1 Prise Salz
1 Ei zum bestreichen

Füllung:

1 kg Äpfel geschält und geschnitten
Zimt, Zucker und Rosinen nach belieben



Zubereitung:

1.
Butter und Schweineschmalz weich werden lassen.
2.
Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Vertiefung machen.
Staubzucker, Butter, Schmalz, Dotter, Milch, Wein und Salz hineingeben und zu einem Teig verarbeiten.
Im Kühlschrank mindestens 30 min rasten lassen.
3.
In der Zwischenzeit Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und blättrig schneiden. Mit Zucker, Zimt und Rosinen vermischen.
Backrohr auf 170 C° vorheizen
4.
Teig in zwei gleiche Teile teilen und auf Mehl auswalken. Gleichmäßig in der Mitte die Apfelmasse verteilen. Teigrand mit Ei bestreichen und die Seiten zur Mitte hin einklappen und andrücken, Ränder ebenfalls einklappen. Mit Ei bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
5.
Ca. 45 min. backen, anschließend mit Staubzucker bestreuen.