



Apfelschlangerl

Man nehme:

- 400 gr. Universalmehl
- 250 gr. RAMA
- 1/16 l Weißwein
- Salz

Alles rasch zu einem Mürbteig verarbeiten, ausrollen und mit der Fülle:

8 große Äpfel, blättrig geschnitten, mit Zucker, Zimt, Rosinen und Zitronensaft von 2 Zitronen vermischt belegen, Teig einschlagen, mit Ei bestreichen und ca. 45 min bei 180° im Heißlufttherd backen.

Gar nicht so schwer, oder???? 😊 aber mega gut 😊 2 Stunden später war nix mehr da 😊

GUTES GELINGEN

Eure Gudrun von Mödling