



### *Apfelschlangerl nach Omas Rezept*

Man nehme:

- 400 g Weizenmehl glatt AT Type W 480 / DE Type W550
- 250 g RAMA
- 1/16 l Weißwein (auf vielfacher Frage in diversen Foren - man kann auch Mineralwasser oder Soda nehmen, mit Milch wird der Teig zu fest!) Man schmeckt den Wein aber nicht !!!!!
- Salz

alles rasch zu einem Mürbteig verarbeiten, ausrollen und mit der

Fülle:

- ca. 8 Äpfel, blättrig geschnitten
- Zimt
- Zucker
- Saft von 2 Zitronen
- Rosinen nach Belieben

alles vermischen und abschmecken, belegen, Teig einschlagen, mit Ei bestreichen und ca. 45 min bei 170° Ober-/Unterhitze goldgelb backen.

Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht Euch Eure Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)

**Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.**