

## Apfelschnecken in Schmalz gebacken

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Süßspeisen

Strudel

Äpfel

Österreich.

Kalt

Plunderteig

Apfelfülle

Eistreiche

Puderzucker

Den Plunderteig etwa 25 cm breit ausrollen, die Fülle in der Mitte auftragen. zuerst die eine Seite, der freigebliebenen Teigfläche über die Fülle schlagen, darauf die zweite, mit Ei bestrichene Seite schlagen. Diesen Strudel mit dem Schluß nach unten auf das Backblech legen (mit Teigstreifen Muster auf dem Strudel bilden). Mit Ei bestreichen, kurz gehenlassen, dann backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.537