

# Pirot



[User:MarkusHagenlocher](#), [Malus-Piros](#), [CC BY-SA 3.0](#)

*Herbstapfel*

**Pflückreife**

Ende Juli bis Ende August

**Frucht:**

groß, rot geflammt auf gelbgrün, fest

**Geschmack:**

süß-säuerlich, aromatisch

**Standort:**

sonnig bis halbschattig

Eignet sich als Tafelapfel



## Apfelstrudel

**Antonia Hohenwarter**

für 6 Portionen

### *Teig:*

250g Mehl

1 EL Öl

1 Prise Salz

125g Wasser

Öl

aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten. Geht auch in der Küchenmaschine. Den Teig in eine Schüssel geben und mit bestreichen, anschließend ca. 30 Minuten ruhen lassen

### *Fülle:*

0,75 kg Äpfel

150g Staubzucker

0,5 Pk Vanillezucker

1 Msp Zimt

150g Rosinen

80g Mandeln(gerieben)

½ Stk Zitrone

(unbehandelt, Saft und Schale)

halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. dünn blättrig schneiden

mit den Äpfeln vermischen

1 EL Mehl (für das Tuch)

Backrohr auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Tuch mit Mehl bestreuen und den Teig darauf dünn ausrollen. Das mittlere Drittel mit der Fülle belegen. Dann zuerst das untere Drittel des Teiges in die Mitte schlagen und anschließend das obere.

Den Strudel ca.50 Minuten backen. Hitze nach 30 Minuten auf 170°C reduzieren, herausnehmen und überkühlen lassen, portionieren.

Staubzucker

zum Bestreuen