



## STRUDEL DI MELE

500 GR FARINA  
500GR WEIZENMEHL  
500GR FLOUR

15GR LIEVITO  
15GR BACKPULVE  
15GR YEAST

250GR ZUCCHERO VANIGLIATO  
250GR STAUBZUCKER  
250GR VANILLA SUGAR

3 UOVA  
3 GANZE EIER  
3 EGGS

### PER IL RIPIENO:

1KG MELE GIALLE  
2 CUCCHIAI DA MINESTRA  
DI ZUCCHERO DI CANNA  
1 PIZZICO DI CANNELLA  
4 CUCCHIAI DA MINESTRA DI PINOLI  
1 SUCCO DI LIMONE

### FÜR DIE FÜLLUNG:

1KG GELBE ÄPFEL  
2 EL ROHZUCKER  
1 PRISE ZIMT  
4 EL PINIEN  
1 ZITRONENSAFT

### FOR THE STUFFING:

1KG YELLOW APPLES  
2 TABLESPOONS OF BROWN SUGAR  
1 PINCH OF CINNAMON  
4 SOUP SPOONS OF PINE NUTS  
1 LEMON JUICE  
1 SUCCO DI LIMONE

- IMPASTARE GLI INGREDIENTI PER LA PASTA E RIPORRE IN FRIGO PER 2 ORE
- LAVORARE LA PASTA E STENDERLA CON L'ALTEZZA DI CIRCA 5MM
- TAGLIARE LE MELE A PEZZETTINI E AGGIUNGERE I RESTANTI INGREDIENTI. STENDERE IL COMPOSTO SULLA PASTA
- RICHIUDERE CON UNA PENNELATA DI UOVO SBATTUTO E INFORNARE A 160° PER 40 MINUTI. TOGLIERE E LASCIARE RAFFREDDARE, SPOLVERARE CON ZUCCHERO A VELO E GUSTARE

- MISCHEN SIE DIE ZUTATEN FÜR DEN TEIG UND KÜHLEN SIE FÜR 2 STUNDEN IN KÜHLSCHRANK
- DEN TEIG BEARBEITEN UND BIS ZU EINER HÖHE VON CA. 5 MM AUSROLLEN
- SCHNEIDEN SIE DIE ÄPFEL IN KLEINE STÜCKE UND FÜGEN SIE DIE RESTLICHEN ZUTATEN HINZU. DIE MISCUNG AUF DEM TEIG VERTEILEN UND MIT EINEM PINSELSTRICH AUS GESCHLAGENEM EI SCHLIEßEN UND 40 MINUTEN BEI 160 ° BACKEN.
- ENTFERNEN UND ABKÜHLEN LASSEN, MIT PUDERZUCKER BESTREUEN UND GENIEßEN

- KNEAD THE INGREDIENTS FOR THE DOUGH AND PLACE IN THE FRIDGE FOR 2 HOURS
- WORK THE DOUGH AND ROLL IT OUT TO A HEIGHT OF ABOUT 5MM
- CUT THE APPLES INTO SMALL PIECES AND ADD THE REMAINING INGREDIENTS. SPREAD THE MIXTURE ON THE DOUGH AND CLOSE WITH A BRUSHSTROKE OF BEATEN EGG AND BAKE AT 160 ° FOR 40 MINUTES. REMOVE AND LET COOL,
- SPRINKLE WITH POWDERED SUGAR AND ENJOY