



**Obst- und Waldfrüchtegroßhandel  
Import - Export von Industrie-Rohwaren**

*Zertifiziert nach IFS, BRC, ISO 9001 und BIO*

FRITZ OSWALD GMBH  
Maierhof 48  
A-8443 Gleinstätten  
Tel: +43 3457 2237, Fax: Dw 78  
office@obst-oswald.at  
www.obst-oswald.at

## **Steirischer Apfeltorte**

### **Teig**

#### **Zutaten:**

60 dag Mehl  
20 dag Staubzucker  
40 dag Butter  
1 Ei

1 Prise Salz  
abgeriebene Zitronenschale  
(Schnellmürbteig)

#### **Zubereitung:**

Mehl, Zucker versieben, mit Butter, Ei, Salz und der abgeriebenen Zitronenschale rasch zu einem Teig verarbeiten. Nur flach austreiben, nicht kneten! Den fertigen Teig in der Germteigschüssel bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Der Teig sollte möglichst kühl verarbeitet werden!

### **Apfelfülle**

#### **Zutaten:**

1,5 kg Äpfel  
Zucker nach Geschmack  
abgeriebene Zitronenschale

12 dag Brösel  
10 dag Nüsse gehackt  
etwas Rum und Zitronensaft

#### **Zubereitung:**

Äpfel schälen, schneiden, Zucker nach Geschmack zugeben.  
Abgeriebene Zitronenschale, Rum, gehackte Nüsse untermengen

Die geschnittenen Äpfel in zugedeckter Panoramaschüssel (groß) aufbewahren, damit sie nicht braun werden. Bei Äpfel mit wenig Geschmack (Aroma) etwas Zitronensaft dazu. Mit 2/3 des Teiges eine Form auslegen, Apfelfülle darauf verteilen, festdrücken. Rand leicht mit Ei bestreichen, mit dem Teigrest einen Deckel herstellen, auf die Apfelfülle legen und mit der Gabel rundherum fest zusammendrücken.

Mit Ei bestreichen, mit Gabel ein Muster ziehen. Bei 180 °C gut durchbacken.