# Heimat schmeckt für mich …

nach: *Zimt und Apfel*

Weil: *Wir hatten in unserem Garten einen wunderschönen Apfelbaum. Zu meinem Geburtstag buk meine Mutter immer Apfelstrudel nach Omas Rezept. Das ganze Haus duftete danach. Auch heute noch erinnert mich der Duft an diese Zeit.*

|  |  |
| --- | --- |
| Name, Nachname, Alter, wohnhaft in, in Südtirol aus. Weitere Angaben zur Person. | *Elsa Musterfrau ist 65 Jahre alt. Sie zog vor 30 Jahren von Bozen nach Hamburg, wo sie mit ihrem Mann und ihren zwei Söhnen lebt*. |
| *Rezept: Omas Apfelstrudel* | *Zutatenliste:*  *250 g Butter*  *300 g Zucker*  *1 Pck Vanillezucker*  *2 Eier*  *500 g Mehl*  *4 EL Milch*  *½ Pck. Backpulver*  *1 Prise Salz*  *600 g Äpfel*  *Zimt*  *1 Msp. Zitronenschale*  *Sultaninen*  *Backtemperatur: 180 Grad*  *Backzeit: 35 Minuten* |
| Zubereitung: *Die Äpfel schälen und entkernen, in feine Scheiben schneiden und mit Zucker, Sultaninen und Zitronenschale mischen. Für den Teig die nicht zu kalte Butter mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Vanillezucker zu einer homogenen Masse verarbeiten. Die Eier und die Milch dazugeben, das Mehl und das Backpulver beimischen und zu einem Teig kneten. Den Teig ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und mit der Apfelmasse befüllen.*  Mein persönlicher Tipp: *Am besten genießt man den Strudel, wenn er noch warm ist und im Kreise seiner Liebesten, so schmeckt er am besten.* | |

Bitte vergessen Sie nicht die Fotos: Wir benötigen 1 Foto der Köchin/des Kochs sowie 1 Foto des Gerichts oder des handgeschriebenen Rezeptes (Diese können einfach als Anhang mitgesendet werden)