

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte Isst-Gut-Rezept

Nachspeisen

.....

Saison: Sommer Herbst

.....

Für: 1 Stück

.....

Verfasst von: Martina Höfelmaier

.....

Zutaten

Strudelteig

.....

230 G glattes Dinkelmehl

.....

50 G Hartweizengrieß (oder feiner Maisgrieß)

.....

2 Dotter

.....

50 G zerlassene Butter

.....

125 G Sauerrahm

.....

1 PRISE Salz

.....

Füllung

CA. 600-

700 G entkernte Kirschen

100 G geriebene Mandeln

50 G Semmelbrösel

50 G Butter

Zucker nach Geschmack

Zimt

zerlassene Butter zum Bestreichen des Strudelteiges

Holunderblütenrahm

125 G Sauerrahm

125 G Joghurt

Holunderblütensirup nach Geschmack

Saft und Schale einer halben Zitrone

Zubereitung

1. Für den Strudelteig werden Mehl, Grieß, Dotter, die zerlassene und leicht überkühlte Butter, Sauerrahm, sowie eine Prise Salz rasch zu einem Teig verknetet.

2. Dieser wird in Frischhaltefolie eingewickelt und mindestens 1 Stunde kühl gestellt.

Wenn mehr Zeit ist, kann der Teig über Nacht kühl gestellt werden.

3. Backrohr auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen (ca. 60 x 40 cm).

5. Das Mandel-Bröselgemisch auf dem unteren Teigdrittel verteilen, mit den Kirschen belegen.

6.

Der restliche Teig wird mit zerlassener Butter bestrichen und eng eingerollt.

Den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 35 Minuten (mittlere Schiene) backen.

7. Den fertigen Strudel mit Staubzucker und Zimt bestreuen und mit Holunderblütenrahm servieren. Schmeckt sowohl warm wie auch kalt ganz ausgezeichnet.
1. Für die Füllung werden die geriebenen Mandeln und die Semmelbrösel in Butter hell geröstet und mit Zimt und Zucker nach Geschmack vermischt.
2. Diese Mischung ebenfalls leicht überkühlen lassen.
1. Für den Holunderblütenrahm werden alle Zutaten miteinander vermengt.

Isst-Gut-Rezept: Mehlspeisen-Tag