

Dünn wie Papier muss ein richtiger Strudelteig sein, damit die Füllung perfekt zur Geltung kommt. Das ist durch Auswallen allein nicht zu schaffen; der Teig muss so lange in Form gezogen werden, bis er durchsichtig ist. Für Ungeduldige gibts jetzt fixfertige Strudelteigblätter...

Zwetschgenstrudel

EINFACH

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Backen: ca. 30 Min.
ergibt 2 Stück

800 g Zwetschgen, halbiert, entsteint, in Vierteln (ergibt ca. 700 g)

1 Beutel Vanillepudding-Pulver zum Kochen (ca. 75 g)

1 Teelöffel Zimt

1 Päckli Strudelteig (120 g)

30 g Butter, flüssig, abgekühlt

6 Esslöffel Baumnüsse, grob gehackt

1. Zwetschgen mit Puddingpulver und Zimt gut mischen. **2.** ½ Portion Teig sorgfältig entfalten, auf ein Küchentuch legen, Teigblätter voneinander lösen. Restliche Portion zugedeckt beiseite stellen. **1.** Blatt mit wenig Butter bestreichen, **2.** Blatt so darauf legen, dass es am oberen Rand ca. 1 cm übersteht. Die Hälfte der Nüsse darauf verteilen, dabei ringsum einen ca. 4 cm breiten Rand frei lassen. Die Hälfte der Zwetschgen auf den unteren ⅓ des Teiges verteilen, seitliche Ränder einschlagen. **3.** Das Küchentuch leicht hochheben, Strudel locker aufrollen, mit dem Verschluss nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. **4.** Zweiten Strudel gleich formen. Die Strudel mit wenig Butter bestreichen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Die Strudel während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter bestreichen.

Dazu passt: flaumig geschlagener Rahm oder Baumnussglace.

Pro Stück (½): 7 g Fett, 3 g Eiweiss, 27 g Kohlenhydrate, 768 kJ (184 kcal)



Der hauchdünne Strudelteig wird in Packungen zu 4 Blätter angeboten und reicht für 2 Strudel.

