KIRSCHENSTRUDEL

5 bei 40 Bewertungen

2 h | Strudelteig | 1 h | Heißluft | 180 Grad | 20 min

Sommerlicher Kirschenstrudel – schmeckt nochmal besser mit einer Kugel Vanilleeis. Klar könnte man den Strudelteig fertig kaufen – geht natürlich schneller, ist und schmeckt auch gut. Aber ein selbst gemachter Strudelteig ist doch wieder etwas anderes – einfach etwas Besonderes und das Beste daran: mit dem richtigen Teig ist er auch überhaupt keine Hexerei!!

Dieser Teig lässt sich schön ausziehen – so lange, bis man die Zeitung, die unter dem Teig liegt, auch lesen kann.

Zubereitung

1. Aus den Zutaten mit der Knetmaschine einen glatten Studelteig herstellen. Dafür einfach alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und gut durchkneten.

2. Den Teig in eine Schüssel legen, mit einem guten Schuss Öl übergießen, abdecken (https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/) und mindestens 60 Minuten rasten lassen.

3. Für die Fülle die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Brösel dazugeben und etwas anrösten.

4. Den Studelteig in zwei Teile teilen und jeden auf einem Studeltuch (https://www.backenmitchristina.at/produkt/studeltuch/) oder Geschirrtuch ganz dünn ausziehen. Den Teig danach mit flüssiger Butter bestreichen.

Zutaten

FÜR 2 STRUDEL

TEIG

250 g	Weizenmehl 700
1 EL	Öl
5 g	Salz
125 g	Wasser

FÜLLE

600 g	Kirschen entkernt
30 g	Zucker
50 g	gehackte Mandeln
60 g	Butter
70 g	Brösel
50 g	flüssige Butter

5 Die Brösel auf der unteren Hälfte verteilen, mit den Kirschen belegen und mit Zucker und gehackten Mandeln bestreuen.

6 Danach einrollen und nochmal mit geschmolzener Butter einstreichen. Die zweiten Studelteighälfte genauso verarbeiten.

7 Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Die Zubereitung des Studelteigs könnt ihr euch in meinem Zubereitungsvideo zum Apfelstrudel nochmal ganz genau anschauen.