

KIRSCHENSTRUDEL

★★★★★ 5 bei 41 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



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 Strudelteig 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 Füllung die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Brösel dazugeben und etwas anrösten.
- 4** Den Strudelteig 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.