

KIRSCHENSTRUDEL

★★★★★ 5 bei 44 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 Fülle 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.