

# NUSSSTRUDEL

★★★★★ 4.7 bei 166 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens zu einem glatten, eher festen Teig verrühren. Den Teig ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit für die Füllung die Milch gemeinsam mit dem Zucker aufkochen, dann erst mit den Nüssen und dem Honig gut verrühren. Kurz stehen lassen.
- 3** Den Teig dünn und rechteckig ausrollen, mit der Füllung bestreichen und einrollen. Anschließend mit Ei bestreichen und mit einer Gabel einige Male einstechen.
- 4** Den Strudel im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 1 STRUDEL

#### TEIG

|          |                |
|----------|----------------|
| 30 g     | Milch          |
| 15 g     | Öl             |
| 250 g    | Weizenmehl 700 |
| 125 g    | Topfen         |
| 1        | Ei             |
| 60 g     | Zucker         |
| 0.5 Pkg. | Backpulver     |

#### FÜLLE

|       |                 |
|-------|-----------------|
| 150 g | Milch           |
| 2 EL  | Zucker          |
| 1 EL  | Honig           |
| 200 g | geriebene Nüsse |

1 Ei zum Bestreichen