NUSSSTRUDEL

4.7 bei 170 Bewertungen

Backen mit Christina

Süßer Topfenteig | Heißluft | 180 Grad | 25 min

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 Fülle 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 Fülle 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