Nah&Frisch



finis-feinstes.at Professional

Zwetschkenstrudel

Kuchen & Gebäck Früchte Herbst Obst Österreichisch Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●●○

Dotter mit lauwarmem Wasser versprudeln. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie geben und eine halbe Stunde rasten lassen.
Für die Fülle Brösel in Butter leicht braun werden lassen. Zwetschken entkernen und in kleine Stücke schneiden.
Dann mit einem Nudelholz den Teig leicht ausrollen und auf einem bemehlten Tuch papierdünn zu einem Rechteck ausziehen. Drei Viertel des Teiges mit der Fülle belegen, das letzte Viertel mit flüssiger Butter beträufeln. Die Seitenteile einschlagen und mit flüssiger Butter beträufeln.
Nun den Strudel einrollen. Mit Hilfe des Tuches den Strudel mit dem Rand nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen und bei 180 °C Heißluft ca. 45 Minuten backen.

Zutaten

- Teig:
- 250 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
- etwas Salz
- 1 EL Öl
- 1 Dotter
- 125 ml lauwarmes Wasser
- Fülle:
- 30 g Butter
- 50 g Brösel
- 1000 g Zwetschken
- 100 g Zucker
- Zimt
- 50 g Butter, flüssig zum Bestreichen