Nah&Frisch



Alexandra Palla | Professional

Kirschen-Kriecherl-Strudel

Kuchen & Gebäck | Jause

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** 90 min.

Zutaten

- **Strudelteig**
- 2 EL Maiskeimöl
- ½ TL Hesperidenessig
- 1 Prise Salz
- 145g glattes Mehl

- **Fülle**
- 60g Butter
- 60g Semmelbrösel
- 1 kg Kriecherl (oder Ringlotten) und Kirschen
- 60g brauner Zucker

- evtl. zusätzlich Mehl und Maiskeimöl
- 4 EL zerlassene Butter
- Staubzucker zum Bestreuen und Schlagobers oder Vanilleeis nach Belieben

Für den Strudelteig 80 ml warmes Wasser, Öl, Essig und Salz in einer großen Rührschüssel vermengen und mit den Händen gemeinsam mit dem Mehl zu einer glatten Kugel vorkneten.

Auf einer sauberen Arbeitsfläche 10 Minuten kräftig weiterkneten, dabei den Teig gelegentlich auf die Arbeitsfläche schlagen. Er sollte feucht, aber nicht klebrig sein. Bei Bedarf mit etwas Mehl bestäuben.

Den Teig schließlich zu einer glatten Kugel formen, mit wenig Öl einstreichen, in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur 1 Stunde rasten lassen.

Für die Fülle Butter in einer Pfanne schmelzen und die Semmelbrösel darin dunkel rösten. Kriecherl und Kirschen entsteinen, halbieren und mit Zucker vermengen.

Für das Ausziehen des Strudelteigs die freie Arbeitsfläche mit einem kleinen glatten Tischtuch bedecken und bemehlen.

Strudelteig mit dem Nudelholz darauf vorwalken. Anschließend beide Handrücken unter den Teig schieben und diesen von innen nach außen dehnen. Sobald der Teig sehr dünn und groß wird, auf das Tischtuch legen und weiter ausziehen. Der Teig sollte rechteckig ausgezogen werden, papierdünn und transparent sein. Ränder bei Bedarf gerade schneiden.

Strudelteig mit zerlassener Butter bestreichen. Bröselmasse und Früchte aufstreuen, Seitenkanten einschlagen und mithilfe des Tischtuchs zu einem Strudel einrollen. Mit dem letzten Schwung in eine mit Butter bestrichene Auflaufform setzen.

Strudel mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober-/Unterhitze, 175 Grad Umluft) 30 – 40 Minuten backen.

10 Minuten auskühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Staubzucker bestäuben. Optional mit geschlagenem Obers oder Vanilleeis servieren.