# Schneller Kirschstrudel

Egal für welchen Anlass - ein schneller Kirschstrudel kommt immer gut an. Und wie der Name schon sagt, ist das Rezept relativ schnell zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 6 Blätter | Filo-Teig |
| Nach Belieben | Traubenkernöl (zum Beträufeln) |
| 150 g | Zucker |
| 150 g | Kirschen (entsteinte) |
| 1 EL | Grieß |
| Nach Belieben | Staubzucker (zum Bestäuben) |

## Zubereitung

1. Für einen schnellen Kirschstrudel den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte der Filoteigblätter mit der kurzen Seite nach vorne nebeneinander legen, so dass sie sich immer 2-3 cm überlappen.

2. Die Teigblätter mit Traubenkernöl einpinseln und mit Zucker bestreuen. Die restlichen Filoteigblätter darauf legen und ebenfalls mit Öl bestreichen und zuckern. Frische Kirschen waschen und entsteinen. Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen.

3. Die Kirschen auf dem vordersten Drittel der Teigbahn verteilen, dabei links und rechts ca. 2-3 cm frei lassen. Grieß über die Kirschen streuen und die freien Seitenteile einschlagen.

4. Dann den Teig mit den Kirschen vorsichtig zu einem Strudel rollen. Mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und mit Öl einpinseln. Im Ofen ca. 25-35 Minuten backen.

5. Wenn der Strudel eine schöne goldgelbe Farbe angenommen hat, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und in Scheiben schneiden.

## Tipp

Ein schneller Kirschstrudel schmeckt am besten mit Sauerkirschen oder Schattenmorellen.