A guata steirischer Weinbeerstrudel

Auf einer traditionellen österreichischen Hochzeit darf a guata steirischer Weinbeerstrudel nicht fehlen. Aber auch zu weniger feierlichen Anlässen kommt das Rezept super an!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

100 g	Brösel
250 ml	Sauerrahm
3 Stk.	Eier
2 EL	Butter
1 Handvoll	Rosinen
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)

Für den Strudelteig

300 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei

120 ml	Wasser (lauwarmes)
1 EL	Öl

Zubereitung

1. So a guata steirischer Weinbeerstrudel ist ganz leicht zuzubereiten: Mehl mit Salz, Ei, Wasser und Öl zu einem geschmeidigen Teig kneten und mit einem Küchentuch abdecken. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2. Inzwischen den Backofen auf 180°C vorheizen und die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen. Butter zerlassen. Den Teig erneut kräftig durchkneten und möglichst dünn ausrollen. Mit der flüssigen Butter einpinseln.

3. Sauerrahm mit den Eiern verrühren und gleichmäßig auf den Teig streichen. Butter erwärmen und die Brösel darin anrösten, auf den Rahm streuen. Rosinen darauf verteilen und alles mit Zucker und Zimt verfeinern.

4. Den Teig dann zu einem Strudel zusammenrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit zerlassener Butter bestreichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen.

5. Dann erneut mit Butter bestreichen und weitere 15-20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren großzügig mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Alternativ kann a guata steirischer Weinbeerstrudel anstatt mit Rosinen auch mit frischen Weintrauben gebacken werden.