

# Einfacher Kirschstrudel

Der einfache Kirschstrudel ist mit dem Fertigteig im Nu zubereitet und schmeckt himmlisch. Ein Rezept, wenn es einmal besonders schnell gehen sollte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

1 Packung <a href="#">Strudelteig</a> (ca. 120 gr. gezogen)
700 g <a href="#">Kirschen</a>
100 g <a href="#">Zucker</a>
80 g Walnüsse
1 TL Zimtpulver
1 Prise Gewürznelkenpulver
4 EL Semmelbrösel

## Zubereitung

1. Für den einfachen **Kirschstrudel** die Kirschen waschen, abtrocknen und entsteinen. Zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben und ziehen lassen. Die Walnüsse grob hacken, mit Zimtpulver und Gewürznelkenpulver zu den Kirschen geben und vermischen.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Die Butter erwärmen und schmelzen. Den Strudelteig mit der Hälfte der Butter bestreichen, ein zweites Teig Blatt darauf legen.
4. Die Semmelbrösel darauf verteilen und eine Hälfte mit der Kirschen Füllung belegen. Den Strudel mit der belegten Seite her aufrollen und die Teig Ränder unterschlagen und festdrücken.
5. Mit der Naht nach unten auf das Backblech legen, die Oberseite mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen und etwa 30 Minuten goldgelb backen.

## **Tipp**

Den köstlichen Kirschstrudel mit Staubzucker bestäuben.