Kirschenstrudel

Mit fertigen Strudelblättern ist der feine Kirschenstrudel blitzschnell nachgebacken. Ein sommerliches Rezept für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

6 Blätter	Strudelteig
750 g	Kirschen
100 g	Butter
60 g	Nüsse
50 g	Semmelbrösel
3 EL	Zucker
1 Prise	Zimt
1 EL	Butter (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den **Kirschenstrudel** zuerst die Strudelblätter nach Verpackungsanleitung vorbereiten, den Ofen auf 180° C vorheizen. Nun die Nüsse und Semmelbrösel in Margarine oder Butter leicht anrösten und abkühlen lassen.

2. Die Semmelbrösel bzw. Nüsse vorsichtig mit den Kirschen vermengen, die Hälfte der Mischung auf das untere Teigdrittel geben und mit Zimt und Zucker bestreuen.

3. Jetzt die Seitenränder einschlagen und den Strudel mit einem Küchentuch eng einrollen und mit der Nahtseite nach unten in eine eingefettete Kastenform legen.

4. Den Strudel mit Margarine oder zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen in etwa 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen. Kurz vor dem Servieren mit Staubzucker dekorieren und der Kirschenstrudel ist fertig.

Tipp

Wird der Kirschenstrudel nach dem Backen mit etwas zerlassener Butter bestrichen und anschließend mit einem trockenen Geschirrtuch für 3 Minuten abgedeckt, so wird die Teigoberfläche ganz besonders geschmeidig.