

Kirschstrudel

Mit diesem Rezept wird der Kirschstrudel perfekt. Das Geheimnis sind die Walnüsse und das feine Orangenaroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 Stk.	Strudelteig
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
100 g	Butter
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Für die Kirschfülle

80 g	Margarine
160 g	Vollkornbrösel
1 kg	Kirschen
100 g	Kristallzucker
60 g	Walnüsse
0.5 Stk.	Orangen (die Schale)

Zubereitung

1. Zuerst den Teig für den **Kirschstrudel** nach Packungsanleitung zubereiten. Anschließend die Kirschen gut waschen, die Kirschen der Hälfte nach durchschneiden und die Kerne entfernen.
2. Nun in einer Pfanne die Margarine schmelzen, die Brösel leicht anrösten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und den Zucker, die Kirschen und die Walnüsse untermengen. Jetzt die

Orangenschale mit einer Reibe in die Mischung reiben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

3. Den dünnen Strudelteig auf ein mit Mehl bestäubtes Geschirrtuch legen und die Kirschmischung gleichmäßig darauf verteilen. Das obere Drittel nicht belegen, sondern mit zerlassener Butter bepinseln. Danach die Enden des Teigs über die Füllung legen und das Ganze zu einem Strudel aufrollen. Anschließend ein Backblech mit Backpapier belegen, den Strudel hinaufgeben und komplett mit zerlassener Butter bestreichen.
4. Nun den Strudel für etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen lassen. Nach dem Auskühlen den Strudel mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Der Kirschstrudel schmeckt auch sehr gut mit einer Kugel Vanilleeis.