

### **Omas Kirschstrudel**

Es gibt Kuchen, die wecken Erinnerungen an die Kindheit: Dazu gehört auch Omas Kirschstrudel, den man mit diesem Rezept ganz einfach nachbacken kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



#### Zutaten

1 Stk.	Strudelteig (fertigen)
1 Stk.	Eigelb (verquirltes, zum Bestreichen)

## Für die Füllung

1.5 kg	Kirschen
50 g	Semmelbrösel
100 g	<u>Nüsse</u> (gemahlene)
150 g	Staubzucker
3 EL	Butter (flüssige, zum Beträufeln)

# **Zubereitung**

1. Für Omas Kirschstrudel den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Kirschen waschen und entkernen. Werden Kirschen aus dem Glas verwendet, diese abgießen und gut abtropfen



lassen.

- 2. Die Kirschen mit Zucker, gemahlenen Nüssen und Semmelbrösel vermengen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Den Strudelteig auf einem mit Mehl bestreuten Küchentuch ausrollen und mit flüssiger Butter beträufeln.
- 3. Die Kirschen gleichmäßig auf dem Strudelteig verteilen und den Teig dann vorsichtig zusammenrollen. Mit verquirltem Ei bepinseln und mit etwas flüssigem Fett beträufeln. Im Ofen ca. 40 Minuten backen.
- 4. Wenn der Strudel eine schöne goldgelbe Farbe bekommen hat, herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Nach Belieben noch lauwarm servieren oder erst vollständig auskühlen lassen und dann mit Staubzucker bestreut servieren.

# **Tipp**

Durch geraspelte Äpfel in der Kirschfüllung wird Omas Kirschstrudel noch fruchtiger!