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	Nüsse (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!