

Omas Zwetschgenstrudel

Das Rezept für Omas Zwetschgenstrudel ist eine vorzügliche Mehlspeise zur Zwetschgenzeit. Die fruchtige Süßspeise schmeckt warm oder kalt serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

250 g	Mehl
125 ml	Wasser (lauwarm)
1 Prise	Salz
1.5 EL	Öl
1 EL	Essig
2 kg	Zwetschgen
150 g	Semmelbrösel
120 g	Zucker
100 g	Butter
1 TL	Zimt
1 EL	Butter (zum Bepinseln)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für **Omas Zwetschgenstrudel** in einer Schüssel die trockenen Zutaten für den Teig, Mehl und Salz vermengen. Dann Öl und lauwarmes Wasser hinzufügen und alles mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einer glatten Kugel formen. Pinsle die Oberfläche des Teigs mit Öl ein, decke ihn mit einem sauberen Tuch ab und lass ihn für etwa 30 Minuten ruhen.
3. In der Zwischenzeit halbiere die Zwetschgen und entferne die Kerne.

4. In einer Bratpfanne die Butter schmelzen und darin die Semmelbrösel und den Zucker leicht anrösten. Die Mischung dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Heize den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vor.
6. Den Strudelteig vorsichtig über die Handrücken ausziehen, bis er dünn und gleichmäßig ist. Lege ihn dann auf ein Tuch.
7. Verteile die halbierten Zwetschgen auf dem Teig, wobei du etwa 3 cm am Rand freilässt. Bestreue sie großzügig mit der Brösel Masse und Zimt.
8. Falte die Seitenränder des Teigs ein und rolle den Strudel mithilfe des Tuchs auf. Lege den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
9. Schmelze die Butter und bestreiche den Zwetschgenstrudel großzügig damit. Backe den Strudel im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten lang, bis er goldbraun und knusprig ist.

Tipp

Omas Zwetschgenstrudel vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. Die Fülle noch zusätzlich mit klein gehackten Walnüssen verfeinern.