Schneller Kirschenstrudel

Der schnelle Kirschenstrudel wird mit fertigem Strudelteig zubereitet. Mit diesem Rezept zauberst du im Nu eine süße, fruchtige Mehlspeise auf den Tisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Packung	Strudelteig (gezogen ca. 120g)
800 g	Kirschen (entkernt)
100 g	Butter
50 g	Walnüsse (gerieben)
100 g	Semmelbrösel
2 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Zimtpulver
	Butter (zum Bestreichen)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **schnellen Kirschenstrudel** den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kirschen waschen, abtrocknen und entsteinen.

2. Den Strudelteig laut Packungsanleitung vorbereiten.

3. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel und Nüsse anrösten und wieder von der Kochplatte nehmen, etwas abkühlen lassen. Die Kirschen mit den Bröseln vermischen.

4. Die Kirschfülle auf dem unteren Drittel des Teiges verteilen, mit Zucker, Vanillezucker und Zimtpulver bestreuen.

5. Die Seitenränder einschlagen und eng einrollen. Eine Kastenform einfetten und den Strudel mit der Nahtseite nach unten in die Form legen. Mit zerlassener Butter bestreichen.

6. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den schnelle Kirschenstrudel mit Schlagobers garnieren. Selbstverständlich kann man den Strudel auch mit konservierten Kirschen zu jeder Jahreszeit zubereiten.