

## 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 | <a href="#">Strudelteig</a> (gezogen ca. 120g) |
| 800 g     | <a href="#">Kirschen</a> (entkernt)            |
| 100 g     | <a href="#">Butter</a>                         |
| 50 g      | Walnüsse (gerieben)                            |
| 100 g     | Semmelbrösel                                   |
| 2 EL      | <a href="#">Zucker</a>                         |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a>                  |
| 1 Prise   | Zimtpulver                                     |
|           | <a href="#">Butter</a> (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.