# Zwetschken Strudel

Die Basis des Zwetschken Strudels bildet eine süße Teigrolle. Das international erfolgreiche Rezept geht auf das vergangene Habsburgerreich zurück.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 18 min

**Gesamtzeit:** 38 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 350 g | Zwetschken |
| 60 g | Walnüsse (gehackt) |
| 70 g | Rosinen |
| 60 g | Zucker |
| 1 TL | Zimt |
| 1 Packung | Blätterteig |
| 2 EL | Pflanzencreme |
| 125 ml | Schlagobers |
| 2 EL | Staubzucker (zum Bestreuen) |

## Zubereitung

1. Eingangs für den schmackhaften Zwetschken Strudel den Ofen auf 220 Grad Celsius vorheizen. Nun die Zwetschken in eine Schüssel geben, vorab waschen und entkernen. Mit den Rosinen und Walnüssen, Zimt und Zucker marinieren.

2. Eine Scheibe Blätterteig auf eine saubere Arbeitsfläche legen und mit etwas Öl bepinseln. Eine weitere Schicht darauf legen und abermals mit Öl bepinseln. Diesen Schritt mit den nächsten zwei Blätterteigplatten wiederholen, um im Anschluss mittig die Zwetschken Mischung aufzutragen.

3. Den Rand frei lassen und den Strudel fest einrollen. Die Enden leicht andrücken. Das restliche Öl auf dem Zwetschken Strudel verstreichen, bevor dieser für 18 Minuten in den Ofen geht.

4. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und in der Zwischenzeit Obers aus dem Kühlschrank nehmen und steif schlagen. Strudel und Obers auf einem Teller anrichten.

## Tipp

Den Zwetschken Strudel mit frisch geschlagenem Schlagobers und Staubzucker dekorieren und zu einer dampfenden Tasse Tee oder Kaffee genießen.