

Zwetschkenstrudel

Wenn die Zwetschken Saison haben, wird wohl in fast jedem Haushalt ein Zwetschkenstrudel gebacken. Bei diesem süßen Rezept werden Kindheitserinnerungen wach!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

300 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt
150 ml	Milch (lauwarme)
1 EL	Biskuitbrösel
1 Stk.	Ei
2 EL	Öl
700 g	Zwetschken
1 Packung	Vanillezucker
70 g	Zucker
100 g	Mandeln (gemahlene)
3 EL	Butter

Zubereitung

1. Für den Zwetschkenstrudel das Mehl mit Salz mischen und nach und nach Milch, Ei und Öl untermengen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zwetschken waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Mit Zucker, Vanillezucker und Zimt bestreuen. Ebenfalls zudecken und 15 Minuten ziehen lassen.
3. Währenddessen den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen

und den Teig halbieren. Beide Teighälften ausrollen. Ein Küchentuch mit Mehl bestreuen und den Teig darauf legen. Mit flüssiger Butter einpinseln.

4. Die Mandeln und die Biskuitbrösel darauf verteilen. Mit den Zwetschken belegen und den Teig mit Hilfe des Tuchs zu einem Strudel aufrollen. Mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und mit der flüssiger Butter bestreichen.
5. Im Ofen ca. 30 Minuten backen, dabei regelmäßig mit Butter einpinseln. Wenn der Strudel goldgelb gebacken ist, herausnehmen. Etwas oder komplett abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.

Tipp

Den Zwetschkenstrudel mit Staubzucker bestreuen. Dazu etwas Vanilleeis oder Vanillesauce und einen Klecks Schlag servieren.