

KIRSCHENSTRUDEL

★★★★★ 5 bei 31 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Sommerlicher Kirschenstrudel – schmeckt nochmal besser mit einer Kugel Vanilleeis. Klar könnte man den Strudelteig fertig kaufen – geht natürlich schneller, ist und schmeckt auch gut. Aber ein selbst gemachter Strudelteig ist doch wieder etwas anderes – einfach etwas Besonderes und das Beste daran: mit dem richtigen Teig ist er auch überhaupt keine Hexerei!!

Dieser Teig lässt sich schön ausziehen – so lange, bis man die Zeitung, die unter dem Teig liegt, auch lesen kann.

Zubereitung

- 1** Aus den Zutaten mit der Knetmaschine einen glatten Strudelteig herstellen. Dafür einfach alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und gut durchkneten.
- 2** Den Teig in eine Schüssel legen, mit einem guten Schuss Öl übergießen, abdecken (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/>) und mindestens 60 Minuten rasten lassen.
- 3** Für die Fülle die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Brösel dazugeben und etwas anrösten.
- 4** Den Strudelteig in zwei Teile teilen und jeden auf einem Studeltuch (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/studeltuch/>) oder Geschirrtuch ganz dünn ausziehen. Den Teig danach mit flüssiger Butter bestreichen.



Zutaten

FÜR 2 STRUDEL

TEIG

| | |
|-------|----------------|
| 250 g | Weizenmehl 700 |
| 1 EL | Öl |
| 5 g | Salz |
| 125 g | Wasser |

FÜLLE

| | |
|-------|-------------------|
| 600 g | Kirschen entkernt |
| 30 g | Zucker |
| 50 g | gehackte Mandeln |
| 60 g | Butter |
| 70 g | Brösel |
| 50 g | flüssige Butter |

- 5 Die Brösel auf der unteren Hälfte verteilen, mit den Kirschen belegen und mit Zucker und gehackten Mandeln bestreuen.



- 6 Danach einrollen und nochmal mit geschmolzener Butter einstreichen. Die zweiten Studelteighälfte genauso verarbeiten.

- 7 Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.



Die Zubereitung des Studelteigs könnt ihr euch in meinem Zubereitungsvideo zum Apfelstrudel nochmal ganz genau anschauen.