



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Isst-Gut-Rezept
Nachspeisen
Saison: Sommer Herbst
Für: 1 Stück
Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

Strudelteig

230 G	glattes Dinkelmehl
50 G	Hartweizengrieß (oder feiner Maisgrieß)
2	Dotter
50 G	zerlassene Butter
125 G	Sauerrahm
1 PRISE	Salz

Füllung

CA. 600- 700 G	entkernte Kirschen	
100 G	geriebene Mandeln	
50 G	Semmelbrösel	
50 G	Butter	
	Zucker nach Geschmack	
	Zimt	
zerlassene Butter zum Bestreichen des Strudelteiges		
Holunderblütenrahm		
125 G	Sauerrahm	
125 G	Joghurt	
	Holunderblütensirup nach Geschmack	
	Saft und Schale einer halben Zitrone	

Zubereitung

Studelteig

- 1. Für den Strudelteig werden Mehl, Grieß, Dotter, die zerlassene und leicht überkühlte Butter, Sauerrahm, sowie eine Prise Salz rasch zu einem Teig verknetet.
- 2. Dieser wird in Frischhaltefolie eingewickelt und mindestens 1 Stunde kühl gestellt.

Wenn mehr Zeit ist, kann der Teig über Nacht kühl gestellt werden.

- 3. Backrohr auf 180 °C Ober-/ Unterhitzte vorheizen.
- **4.** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen (ca. 60 x 40 cm).

- 5. Das Mandel-Bröselgemisch auf dem unteren Teigdrittel verteilen, mit den Kirschen belegen.
- 6. Der restliche Teig wird mit zerlassener Butter bestrichen und eng eingerollt.

Den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 35 Minuten (mittlere Schiene) backen.

7. Den fertigen Strudel mit Staubzucker und Zimt bestreuen und mit Holunderblütenrahm servieren. Schmeckt sowohl warm wie auch kalt ganz ausgezeichnet.

Füllung

- 1. Für die Füllung werden die geriebenen Mandeln und die Semmelbrösel in Butter hell geröstet und mit Zimt und Zucker nach Geschmack vermischt.
- 2. Diese Mischung ebenfalls leicht überkühlen lassen.

Holunderblütenrahm

1. Für den Holunderblütenrahm werden alle Zutaten miteinander vermengt.

Isst-Gut-Rezept: Mehlspeisen-Tag