Kirschenstrudel

Verschiedene Strudelvariationen sind in der österreichischen Mehlspeisenküche sehr beliebt. Auch bei uns zu Hause sind Strudel heiß begeht. Zur Kirschensaison kommt bei uns daher öfter ein fruchtiger Kirschenstrudel auf den Tisch. Ich bereite diesen folgendermaßen zu:

Kirschenstrudel

Rezept für 4 – 6 Personen
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten:

- 500g Kirschen, entkernt
- 70g Kristallzucker
- 30g brauner Zucker

- 1 EL Zitronensaft
- 50g geriebene Walnüsse oder Mandeln (optional)
- 1 Msp gemahlener Zimt
- 40g Butter
- 100g LAND-LEBEN Dinkelbrösel
- 1 Pkg Strudelteig (4 Strudelteigblätter)
- 30g zerlassene Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, die LAND-LEBEN Dinkelbrösel hinzugeben und goldbraun rösten. Anschließend vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

2. Die entkernten Kirschen mit dem Kristallzucker, dem braunen Zucker und dem Zitronensaft vermengen und ca. 30 Minuten stehen lassen, damit die Kirschen Saft lassen.

3. Das Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Ein sauberes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Strudelteigblätter darauflegen, jede Schicht mit zerlassener Butter bepinseln und ein weiteres Strudelteigblatt drauflegen. Die oberste Schicht nicht mit Butter bestreichen.

5. Die ausgekühlten Butterbröseln auf dem Strudelteig verteilen. Dabei jeweils 1,5 cm vom Rand freilassen.

6. Die Kirschen mit dem Zucker gut durchrühren, den gemahlenen Zimt unterrühren und ggf. die gemahlenen Nüsse unterrühren. Die Mischung auf den verteilten Butterbröseln verteilen.

7. Den Strudelteig mithilfe des Geschirrtuches von der Längsseite her zu einer Strudel aufrollen. Die Strudel vorsichtig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

8. Die Kirschenstrudel mit der übrig gebliebenen zerlassenen Butter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr 20 Minuten goldbraun backen.

9. Anschließend aus dem Backrohr nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Zur Kirschenstrudel passt gut steif geschlagenes Schlagobers oder eine Kugel Vanilleeis.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH