

99 Fruchtestrudel (Apfel-, Marillen-, Zwetschken-, Birnen- oder Traubenstrudel)

Ein Gericht mit großer österreichischer Tradition und Vielfalt!

ZUTATEN

(für 8–10 Portionen)

1 P. Strudelteig

50 g Butter zum

Bestreichen des
Teiges

Fülle

500 g Butter

1 500 g Brösel (Nüsse,
Mandeln)

100–150 g Zucker

(je nach Säure des
Obstes)

1 Kl. Zimt

1 000 g Obst

(Äpfel entkernt und
gehobelt; Zwetschken
halbiert; Birnen ent-
kernt und gehobelt;
Trauben blau und
grün, ganz; Marillen
entkernt und
halbiert...)

ZUBEREITUNG

- Blech mit Backtrennpapier belegen.
- Obst schälen, hobeln oder in kleine Stücke schneiden.
- Brösel in Butter leicht anrösten, mit Zimt und Zucker würzen.
- Teig auseinandernehmen, erstes Strudelteigblatt mit Butter bestreichen, das zweite Blatt darüber legen.

Füllen

- Zuerst auf 2/3 der Fläche die Bröselmasse geben, dann die Früchte.
- Die Seiten einschlagen.
- Den Strudel einrollen, wieder mit Butter bestreichen und auf das Backblech legen.
- Im vorgeheizten Rohr ca. 45 Min. bei 180 °C backen.

ARBEITSGERÄTE

- 1 Blech mit Backtrennpapier ausgelegt
- 1 Waage
- 2 Auswiegelteller
- 1 Gemüsehobel
- 1 Rührschüssel
- 1 Sieb mit Unterteller
- 1 Schäler
- 1 Gemüseputzmesser
- 1 Bratpfanne
- 1 Kochlöffel
- 1 Fettpinsel
- 1 Esslöffel

Zubereitungszeit:

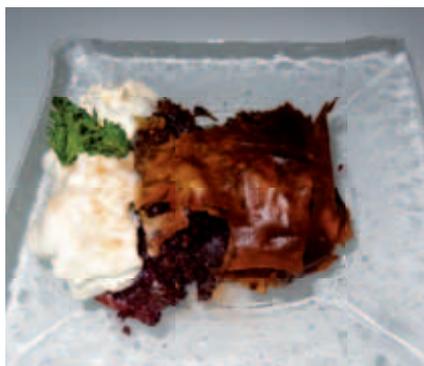
50–70 Minuten (je nach Obst-
sorte)

! TIPP

Fruchtsorten können gut miteinander kombiniert werden, zB Zwetschken und Birnen, Äpfel, Trauben und Zwetschken!



Klassischer Apfelstrudel



Heidelbeer-Birnen-Strudel