TIROLER STRUDEL

ZUTATEN:

(für 2 Strudeln)

60 dag Mehl
25 dag Butter
25 dag Zucker
3 Eier
5 Löffel Sahne
1 Pkg Backpulver
etwas Zimt

Ribisel (Johannisbeer)-
oder Himbeermarmelade

1 Ei versprudelt

ZUBEREITUNG:

Mehl und Backpulver vermischen. Nun den Butter in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Alles abbröseln - d.h. mit den Händen so vermengen, das kleine Klümpchen entstehen. So lässt sich der Teig besser verarbeiten. Nun die Eier, Zucker, Sahne und Zimt dazugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in der Hälfte teilen und den ersten Teil auswalken und mit Ribisel- oder Himbeermarmelade 2-3 mm dick bestreichen.
Zu einem Strudel zusammenrollen, mit Ei bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Gleiche beim zweiten Mürbteig-Teil wiederholen und auch auf das Blech legen. Bei 200 Grad ca. 1/2 Stunde backen.