

ZWETSCHKEN-HEIDELBEER- STRUDEL



ZUTATEN:

(für 2 Strudeln)

für den Strudelteig:

250 g Mehl
1 Dotter
1 EL Öl
1/8 l Wasser (lauwarm)
Prise Salz

für die Zwetschkenfülle:

100 g Butter
1 kg Zwetschken
200 g Heidelbeeren
Zucker
Zimt
Mandelblättchen zerkleinert



ZUBEREITUNG:

1) Strudelteig zubereiten: Mehl auf eine Arbeitsplatte geben. Alle Zutaten für den Teig mit der Hand oder einer Küchenmaschine zu einem ganz glatten Teig verkneten (so lange, bis der Teig sich von der Arbeitsfläche löst). Den Teig zu einer Kugel formen, dünn mit Öl einreiben und in Klarsichtfolie wickeln. Den Teig nun 1 h rasten lassen. Dabei warm stellen, der Strudelteig mag es nämlich nicht, wenn er auskühlt. Hinweis: Ist der Teig zu flüssig noch etwas Mehl hinzufügen, falls er zu trocken ist kann noch ein Schuss Wasser hinzugefügt werden.

2) Die Zwetschken vorbereiten: Waschen, und in Scheiben schneiden. Heidelbeeren waschen.

3) Den Strudelteig dünn auf einem mit Mehl bestäubten Tuch mit dem Nudelwalker ausrollen. Danach vorsichtig mit dem bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und dünn ausziehen - aber vorsichtig damit er nicht reißt. Eigentlich gehört der Strudelteig hauchdünn, ich bin aber der Meinung, dass man im Strudel schon einen Teig spüren darf. Deswegen: allen den es so geht wie mir: nicht zu dünn ausrollen.

4) Vor dem Weiterverarbeiten Butter schmelzen und den Teig bestreichen. Danach die Hälfte der Zwetschken und Heidelbeeren auf dem Strudel verteilen. Mit Zucker und Zimt bestreuen und auch die Mandelblättchen darauf verteilen. Dank des Geschirrtuches kann man den Strudel jetzt gut in eine mit Butter ausgestrichene Backform geben. Den Strudel im vorgeheizten Rohr bei 170 Grad Ober- und Unterhitze backen. Wichtig: Strudel nicht mit Heißluft backen. Der richtig hergestellte Strudelteig hält den Saft von Früchten oder anderen Füllungen gefangen.

Tipp: Noch knuspriger wird der Strudel, wenn er während des Backens 1-2 Mal noch einmal mit Butter bestrichen wird.