

Kirschstrudel mit Holunderblütenrahm

1/3 Studelteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Herbst Sommer



Zutaten

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

Zubereitung

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-/ Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen (ca. 60 x 40 cm).
5. Das Mandel-Bröselgemisch auf dem unteren Teig Drittel 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 min (mittlere Schiene) backen.
7. Den fertigen Strudel mit Staubzucker und Zimt bestreuen und mit Holunderblütenrahm servieren. Schmeckt sowohl warm wie auch kalt ganz ausgezeichnet.

Kirschstrudel mit Holunderblütenrahm

2/3 Füllung

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Herbst Sommer



Zutaten

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

Zubereitung

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.

Kirschstrudel mit Holunderblütenrahm

3/3 Holunderblütenrahm

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Herbst Sommer



Zutaten

125 G	Sauerrahm
125 G	Joghurt
	Holunderblütensirup nach Geschmack
	Saft und Schale einer halben Zitrone

Zubereitung

1. Für den Holunderblütenrahm werden alle Zutaten miteinander vermengt.