

## Zwetschgenstrudel

Zwetschgen weisen einen "Duftfilm" auf - einen weiss-gräulich schimmernden Belag. Dieser zeigt an, dass die Früchte reif sind und er schützt sie vor Austrocknung. Die Früchte sollen deshalb erst vor dem Verzehr oder der Weiterverarbeitung gewaschen werden.

Dieses Jahr gibt es Zwetschgen in Hülle und Fülle. Zeit, wieder einmal einen Strudel zu backen. Der Teig ist im Nu selber zubereitet und kostet einen Bruchteil des gekauften. Die Strudelvarianten reichen von Apfel bis Zwiebel - testen Sie selber!



### Teig

|               |                       |  |
|---------------|-----------------------|--|
| 150 g<br>¼ KL | Mehl<br>Salz          | in einer Schüssel mischen  |
| 1½ dl<br>1 EL | Wasser, lauwarm<br>Öl | beigeben und mischen<br>Teig gut kneten, bis er elastisch ist<br>zugedeckt 30 Minuten bei Zimmer-<br>temperatur ruhen lassen |

### Füllen und Formen

|                 |                                |   |
|-----------------|--------------------------------|---|
|                 |                                | Teig zu einem Rechteck auswallen<br>über dem Handrücken ausziehen,<br>bis er ca. 40x60cm gross ist<br>auf ein Küchentuch legen  |
| 75 g            | Butter, flüssig                | Teig mit ⅓ davon bestreichen  |
| 75 g            | Mandeln, geschält,<br>gemahlen | auf höchstens ⅓ des Teiges streuen<br>seitlich einen Rand von 2 cm freilassen   |
| 1 kg            | Zwetschgen, entsteint          | in feine Spalten schneiden<br>auf die Mandeln verteilen   |
| 25 g<br>50-75 g | Mohn<br>Zucker                 | mischen und darüber geben<br>Teigränder einschlagen<br>Strudel mit Hilfe des Küchentuchs von<br>der belegten Seite her vorsichtig aufrollen<br>mit der Nahtseite nach unten auf ein mit<br>Backpapier belegtes Blech legen<br>den fertigen Strudel mit der Hälfte der<br>flüssigen Butter bepinseln und während<br>des Backens mit dem Rest bestreichen |
|                 |                                | <b>Backen:</b> 200 Grad, ca. 35 Minuten   |
|                 |                                | als Beilage passt Vanille- oder Zimtcreme<br>oder -glacé  |

