

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

Füllen und Formen

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