

Zwetschgenstrudel (für 8 Personen)

Zutaten

Für den Teig

300g Mehl Type 405 (noch besser doppelt - griffiges Weizenmehl), 1 EL Öl, 1 Ei,
1/8 l warmes Wasser, 1 Prise Salz, 1 EL Essig. **Für die Füllung (Standard)**
4 EL Semmelbrösel, 1000g entsteinte, geviertelte Spätzwetschgen (oder Pflaumen), 150g
Zucker,
1 TL Zimt, 125 g zerlassene Butter zum Bestreichen.

Tipp :

„Butter“ ist **Butter**, nehmen Sie keine Margarine oder sonstigen Ersatz. Nur mit Butter
schmeckt der Strudel richtig!

Die besondere Füllung :

Mit dieser Füllung wird aus dem Zwetschgenstrudel zum Dessert ein vollwertiges
Hauptgericht für 4 Personen. (Das Rezept für die Füllung stammt von Frau Gabriele Voigt-
Gempp, EDEKA)

750 g entsteinte, gewürfelte Zwetschgen, 5 EL Rohrzucker, 1 Päckchen Bourbon-
Vanillezucker, 500 g Schichtkäse, 2 Eier Größe M, abgeriebene Schale einer unbehandelten
Zitrone, 1 Prise Salz, 2 EL Zwetschgenwasser, 1 Messerspitze Lebkuchengewürz, 1 EL
Bindemittel, 100 g Kokosflocken, 1 EL Butter,

Zum Betreuen : 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 100 g Kokosflocken.

Zubereitung

Strudelteig herstellen siehe Arbeitsanleitung. Den Teig an einem warmen Ort **1 Std.** ruhen
lassen!

Standard – Zwetschgenfüllung :

Für die Füllung die Zwetschgen waschen, trocknen, vierteln, den Stein herauslösen. Den
Zucker gut mit dem Zimt vermischen. Die Zwetschgen mit Semmelbrösel und Zimt-
Zuckermischung vermischen. Den Teig auf leicht bemehlten Tuch ausrollen und über dem
Handrücken hauchdünn ausziehen. Mit zerlassener Butter bestreichen und mit Füllung
belegen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches zusammenrollen und mit dem Tuch auf ein mit
Backfolie ausgelegtes Backblech heben.

Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene mit Umluft bei
175 °C 40 bis 50 Min. backen. Mit Puderzucker bestreut servieren

Die besondere Füllung :

Dazu die Zwetschgen waschen, trocknen, vierteln, den Stein herauslösen und die
Zwetschgenviertel nochmals halbieren. Rohrzucker, Vanillezucker, Schichtkäse, Eier,
Salz, Zwetschgenwasser, Lebkuchengewürz, Bindemittel und Kokosflocken zu einer
cremigen Masse verrühren. Die Zwetschgen unterheben.

Den Strudelteig nicht hauchdünn, sondern nur auf etwa 45 x 55 cm ausrollen, sonst reicht die
Füllung nicht ! Den Strudelteig am Rand mit flüssiger Butter bestreichen und die
Zwetschgenmasse darauf verteilen, dabei 2 cm Rand lassen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches
zusammenrollen und mit dem Tuch auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech heben. Mit
Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene mit Umluft bei 175 °C
40 bis 50 Min. backen.

Kurz abkühlen lassen. Den Zwetschgenstrudel mit Vanillezucker und Kokosflocken bestreut
servieren.

Tipp zur Backtemperatur :

In älteren Rezepten – auch wir haben das geschrieben – beziehen sich die Backtemperaturen auf Herde, bei denen die Backtemperatur außen gemessen wird. Moderne Herde messen die Backtemperatur innen – und regeln diese genau nach. Deshalb sind bei älteren Rezepten die Temperaturen um 25 ° höher angegeben. Bei Umluft sollten Sie nochmals 25 °C weniger einstellen. Unser altes Rezept (siehe Apfelstrudel) war mit 225 ° C für einen alten Herd mit Ober- Unterhitze angegeben. 225° C – 25° C für neu –25°C für Umluft ergibt 175°C.

Arbeitsanleitung! Bevor Sie beginnen : Folgende nicht ganz übliche Küchenutensilien sollten Sie haben :

Ein dünnes Leintuch, 1m x 1m ohne Nähte. – glatt gebügelt!

Eine Nudelrolle.

1. Das Mehl in eine Backschüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und Salz und Ei in die Mehlvertiefung geben.
2. Das Öl mit einem Esslöffel abmessen und dazu geben.
3. Das warme Wasser und einen Schuss Essig während dem Rühren mit der Küchenmaschine oder dem Hand – Rührgerät zugeben. Den Teig gut durcharbeiten bis er glatt und glänzend ist. Mit Öl bestreichen und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde ruhen lassen!
4. Die Füllung herstellen.
5. Das Tuch auf einer glatten Fläche -Arbeitsplatte der Küche oder großes Nudelbrett auslegen und bemehlen. Die Teigmasse halbieren, eine Hälfte in Klarsichtfolie wickeln.
6. Die andere Hälfte auf dem bemehlten Tuch vorsichtig mit der bemehlten Nudelrolle zu einer rechteckigen Fläche ausrollen.
7. Den Teig mehrfach wenden und neu bemehlen. Dabei den Teig nicht mit “spitzen” Fingern anfassen, sondern über den Handrücken legen. Den Teig so lange ausrollen bis er so dünn ist, daß man “eine Zeitung dahinter lesen kann”. Auf nebenstehender Abbildung ist der Teig dünn genug.
8. Butter vorsichtig erwärmen, bis sie flüssig ist. Die flüssige Butter mit einem Küchenpinsel gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Die Halbe Menge der Füllung (die zweite Teig - Hälfte wartet noch!) in dünner Schicht auf dem Teig verteilen. Dabei an drei Seiten einen großzügigen Rand lassen.
9. Mit Hilfe des Tuches den Strudel von der Seite, an der Sie keinen Rand gelassen haben, einrollen.
10. Ein Backblech mit Backpapier oder Back – Alufolie belegen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches – am besten zu zweit – über das Backblech heben und fallen lassen
11. Mit der zweiten Teig – Hälfte die Schritte 7 bis 11 wiederholen.
12. **Die Strudel außen ebenfalls mit flüssiger Butter bestreichen.** Bei 175° C mit Umluft 40 bis 50 min. backen.