

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

250 g Mehl  
1 EL Öl  
1 Stk. Ei  
125 ml lauwarmes Wasser  
Salz  
0,5 EL Essig  
Rosinen  
2 Stk. Eier  
Butterschmalz

**Mein persönlicher Tipp**

Diese Nudeln können auch eine Beilage zu einem herzhaften Braten sein.:

**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*

## Strugglnudel, Struckelnudel

**Zubereitung**

- Aus Mehl, Öl, Ei und Wasser einen festeren Strudelteig bereiten und rasten lassen.
- Strudelteig ausziehen, mit zerlassenem Schweinefett beträufeln, Rosinen darauf verteilen und zusammenrollen.
- In 20 cm lange Stücke schneiden, die an den Enden zusammengedrückt werden.
- Diese Strudelpolster in Salzwasser kochen.
- Danach nudelig aufschneiden und in Fett rösten.
- Zu dieser süßen Hauptspeise wird Kaffee gereicht.

Übrig gebliebene Strugglnudel werden am nächsten Tag erneut mit Ei geröstet und sind ein besonders schmackhaftes Frühstück.