

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

Strugglnudel, Struckelnudel



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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.



Quellen:



Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*