



**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

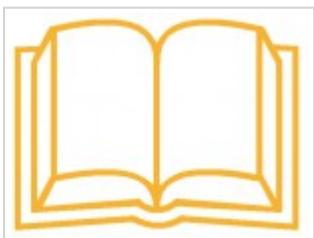
Diese Nudeln können auch eine Beilage zu einem herhaften Braten sein.



**Eva Maria Lipp**  
Ernährungsberaterin und  
Kochschulleiterin in Leoben



### Quellen:



Eva Maria Lipp: *Genießen ohne Grenzen*

## 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 Schweinfett 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.



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsraum für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

