



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

900 g	Mehl (glatt)
3	Eidotter
1 TL	Salz
1 Prise	Zucker
0,5 l	Weißwein
900 g	Schmer, faschiert
180 g	Weizenmehl
10 g	Mehl
100 g	Ribiselmarmelade
1	Ei
10 g	Staubzucker

Mein persönlicher Tipp

Schmer faschiert beim
Direktvermarkter bestellen.:

Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,
LK NÖ

Schmerstrudel

Schmerstrudel mit Ribiselmarmelade gefüllt

Zubereitung

Strudelteig

- Alle trockenen Zutaten, Zucker und Salz in die Rührteigschüssel geben und in der Küchenmaschine mit Wein zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig mit Folie abdecken und ca. 30 Minuten rasten lassen.
- Für den Fettziegel gut gekühltes Schmer mit kaltem Mehl vermengen und zu einem daumendicken Ziegel formen.
- Tipp: Das Mehl über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit es kalt ist.
- Den Teig auf einem bemehlten Brett zu einer Kugel formen, und mit einem Messer kreuzweise einschneiden. (Kleeblattschnitt)
- Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestauchen und mit einem Nudelwalker den Teig auf vier „Ohren“ ausrollen. (Bild) Der Teig soll in der Mitte etwas dicker bleiben. Das überschüssige Mehl mit einem Mehlbesen abkehren.
- Den Fettziegel in die Mitte auf den Teig legen und die „Ohren“ wie abgebildet nacheinander über den Fettziegel klappen.
- Der Fettziegel muss ganz eingehüllt sein!
- Mit dem Nudelholz den Schmerziegel nach allen vier Richtungen jeweils von der Mitte zum Rand auf ein ca. 20 cm x 30 cm großes Rechteck ausrollen.
- Achtung: Schmerziegel darf nicht durch den Teig durchkommen. Vorsichtig arbeiten!
- Vor der Tour immer das Mehl abkehren.
- Den Schmerteig tourieren, d.h. der Teig wird mehrmals auseinandergerollt und wieder übereinander geklappt:
 - 3 Mal einfache Tour (=27 Schichten) oder
 - 1 Mal einfache Tour und 1 Mal doppelte Tour (=12 Schichten).
- Dann den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und vor der Verarbeitung ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Für den Schmerstrudel den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nicht zu dünn ausrollen, und in beliebige Stücke schneiden. Quadrate für Tascherl, Streifen für Strudel, oder rund für Monde ausschneien.
- Die länglichen Teigstreifen mit Marmelade füllen, die Ränder mit zerklopftem Ei bestreichen und den Teig von beiden Seiten zusammenschlagen.
- Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.
- Mit Staubzucker bestreut servieren.

