



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

250 g	Mehl
125 ml	lauwarmes Wasser
0,5 EL	Essig
1 EL	Rapsöl
	Salz
500 ml	Milch
180 g	Maisgrieß
160 g	Butter
5 Stk.	Eier
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
	Vanillezucker
250 g	Topfen
300 g	reife Birnen
400 g	Äpfel
100 g	Kristallzucker
100 g	Kürbiskerne
	Eierlikör

Mein persönlicher Tipp

Für einen herbstlichen Strudel
passen auch weiße und rote
Trauben.



Monika Schachner

Seminarbäuerin aus St. Stefan ob Leoben



Quellen:

Herbststrudel



Foto: Barbara Majcan - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Strudelteig

- Für den Strudelteig Mehl, Wasser, Essig, Salz und Rapsöl glatt verkneten.
- Auf einen Dessertsteller etwas Öl geben und den Strudelteig damit auf allen Seiten benetzen.
- Zugedeckt mindestens 30 Minuten rasten lassen.

Fülle

- Für die Fülle Milch mit Salz aufkochen, Polenta einrühren und kurz durchkochen lassen.
- Butter mit Dotter und den Geschmackszutaten (Zitronenschale, Vanillezucker) schaumig rühren, Topfen und Polenta einrühren und den geschlagenen Eischnee



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





Seminarbäuerinnen Steiermark:

Frisch aufgetischt

unterheben.

- Obst (anstatt der Birnen kann auch Kürbis verwendet werden) schälen, vierteln, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Fertigstellung

- Teig auf einem Strudeltuch (oder großen Geschirrtuch) ausziehen und 1/3 der Teigfläche mit der Fülle bestreichen.
- Das vorbereitete Obst darauf verteilen, den restlichen Teig mit Butter beträufeln, einrollen und den Strudel bei 160 Grad ca. 30 – 45 Minuten backen.
- Für den Kürbiskrokant Zucker zu Karamell schmelzen, Kürbiskerne einrühren, gut durchmischen und die Masse auf ein Backpapier gießen, gut auskühlen lassen und dann grob hacken.
- Strudel mit Kürbiskrokant und Eierlikör servieren.