

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

250 g Mehl
1 EL Öl
Salz
125 ml Wasser
1 kg Heidelbeere
60 g Zucker
80 g Butter
80 g Semmelbrösel

Mein persönlicher Tipp

Der Strudel schmeckt auch hervorragend mit Kirschen oder Weintrauben.



Barbara Hubmann

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

Quellen:



Barbara Hubmann: *Privatrezept*



Schwarzbeerstrudel



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Strudelteig:

- Mehl, Salz, Öl und Wasser vermengen und den Teig so lange schlagen, bis er eine glatte Oberfläche bekommt. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde rasten lassen.

Fertigstellung:

- In der Zwischenzeit die Brösel, Zucker und Zimt in der Butter rösten.
- Den Teig auf einem bemehlten Tuch dünn ausziehen, mit zerlassener Butter bestreichen und die Brösel auf 1/3 des Teiges verteilen. Die Schwarzbeeren auf die Brösel streuen.
- Den Strudel einrollen, auf ein befettetes Blech legen und im Rohr ca. 45 Min. bei 180° Grad backen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.
- Ein Strudel ergibt ca. 12 Portionen.