

Steirischer Nußstrudel



Zutaten:

Für den Erdäpfelteig:

500 g mehliges Erdäpfel (=Kartoffel)
120 g griffiges Mehl
100 g Staubzucker
2 EL Grieß
30 g Butter
1 Ei
Salz

Nussfülle:

100 g geriebene Walnüsse
150 g geriebene Haselnüsse
80 g Staubzucker
150 ml Milch
1 Prise Zimt (damit spar ich nicht) 😊
4 EL Rosinen
3 EL Nussschnaps oder Rum

Zubereitung Nussfülle:

Zutaten einfach vermischen und ziehen lassen. (Wer es lieber süßer hat, kann noch Zucker dazugeben)

Zubereitung Teig:

Erdäpfel weichkochen, heiß schälen und mit der Erdäpfelpresse in eine Schüssel pressen, die Butter in Flöckchen darüber geben und etwas auskühlen lassen. Den Kartoffelbrei mit Grieß, Salz, Ei, Zucker und Mehl zu einem festen Teig kneten. (ev. noch etwas Mehl begeben)

Fertigstellung:

Den Erdäpfelteig auf einem gut bemehlten Brett nicht zu dünn zu einem Rechteck ausrollen und die Fülle darauf verteilen, zu einem Strudel einrollen und im vorgeheizten Rohr bei 180 C ca. 40 Minuten goldbraun backen. Kurz vor Ende der Backzeit mit etwas zerlassener Butter einstreichen.

Und nun kann ich nur mehr sagen, GUTES GELINGEN und hoffentlich schmeckt's Euch.

Eure Gudrun von Mödling