



Ganz eilige können den Strudel auch mit fertigen Strudelblättern machen.

#### Strudelteig:

- 300 g glattes Mehl
- 30 g Öl
- 1 TL Salz
- 1/8 lauwarmes Essigwasser (ein Schuss Essig)

#### Zubereitung:

Mehl in die Rühr-Schüssel einer Küchenmaschine geben, Salz dazu, gut vermischen. Öl und Essigwasser dazu. Mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig herausnehmen und ordentlich auf einer harten Unterlage schlagen – wieder zusammenlegen, wieder schlagen und so weiter – da könnt ihr eure Aggressionen loswerden sofern ihr welche habt

Wenn der Teig schön seidig ist – das heißt wenn er schön glänzt, in einem mit Mehl bestäubten Suppenteller legen, mit Öl bestreichen und in ein angewärmtes Tuch wickeln und mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen.

Fülle:

#### Butterbrösel:

- 100 g Butter
- 150 g Semmelbrösel
- 50 g Haselnüsse , gerieben

### Zutaten , für die Mohnfülle:

- 125 ml Milch
- 300 g Mohn , gemahlen
- 50 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 EL Honig
- 2 EL Rum
- 1 TL Zitronenzesten
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise gemahlene Gewürznelken
- 

### Zwetschken-Fülle

- 1500 g Zwetschken
- 150 g Zucker
- 1 TL Zimt
- ca. 100 g Butter zum Bestreichen

### Zubereitung:

*„Zuerst werden die Füllungen gemacht, damit sie abkühlen und durchziehen können, dann kommt der Teig an die Reihe.“*

Für die Butterbrösel die Brösel gemeinsam mit den geriebenen Nüssen in erhitzter Butter honiggelb rösten. Aber Achtung: zuerst tut sich nichts und dann kann es mit der Bräunung auf einmal schnell gehen! Also Brösel immer fleißig vom Pfannenboden schieben, nicht schwarz werden lassen, rechtzeitig von der Platte nehmen! Dann den Zucker unterrühren, abkühlen lassen.

Für die Mohnfülle die angegebenen Zutaten gemeinsam aufkochen und abkühlen lassen.

Für die Zwetschken-Fülle die Zwetschken entkernen, halbieren, mit Zucker und Zimt vermengen.

Ein Tuch aus Leinen oder Baumwolle – das sogenannte „Strudeltuch“, das früher zur Aussteuer gehörte, über den Tisch legen, mit Mehl bestäuben, Teig noch einmal kurz durchkneten, länglich auswalken.

Mit Öl bestreichen. Das ist fundamental wichtig! (Kalorien woanders einsparen;)

Nun mit den Handrücken unter den Teig fahren: Den Teig gleichmäßig dehnen und ausziehen, bis er so dünn ist, dass eine darunter geschobene Zeitung gelesen werden kann. Sollte sich ein Teigloch auftun, einfach wieder zusammendrücken!

Mit den Fingern den Rand ausziehen.

Durchatmen und das ca. 90 x 60 cm große Werk bestaunen :-)#

So wird der Strudel gefüllt und geformt:

Die Mohnfülle, ausgehend von der langen Seite, auftragen, dabei 1 Drittel frei lassen.

Die Bröselmischung auf den Mohn geben.

Nun kommen die Zwetschken darauf.

Butter leicht erwärmen, bis sie flüssig ist. Das freie Drittel wird mit der Hälfte der flüssigen Butter bestrichen, das muss sein denn so wird der Strudel knusprig und hält gut zusammen, wenn er mit Hilfe des Tuches aufgerollt wird. Dabei die Strudelenden immer wieder mal zusammendrücken.

Strudel mit Hilfe des Tuches auf das Blech rollen lassen, mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen.

60 Minuten im auf 170° vorgeheizten Heißluft-Backrohr backen.

Serviert wird er warm oder kalt. Mit oder Ohne Schlagobers (Sahne) oder Vanillesauce oder einfach mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch Gudrun von Mödling.