



## **Steirischer Nussstrudel**

### **Zutaten:**

#### **Für den Erdäpfelteig:**

- 500 g mehligere Erdäpfel (=Kartoffel)
- 150 g griffiges Mehl
- 100 g Staubzucker
- 40 g 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
- 4 EL Rosinen
- 3 EL Nuss Schnaps oder Rum (kann man aber weglassen bei Kindern)

### 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 Erdäpfelbrei 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

Ober- und Unterhitze 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.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**

**Alle Nutzungsrechte – Rezepte -Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.**