



Schmer Strudel

Zutaten für 4 Strudel:

Teig 1:

- 500 g Schmer (faschiert und Haut abgezogen)
- 300 g griffiges Mehl
- Salz

Teig 2

- 300 g glattes Mehl
- 4 Eidotter
- Prise Salz
- ca. 125g Weißwein

Ribiselmarmelade zum Füllen

Staubzucker zum Bestreuen

Und so geht's:

Teig 1:

Den Schmer enthäuten, faschieren, mit Mehl glatt kneten und zu einem rechteckigen Ziegel (ca. 2 cm dick) formen.

Eine Stunde lang im Kühlschrank rasten lassen.

Teig 2

Das Mehl, Salz und die Dotter mit Weißwein zu einem mittel festen Teig kneten, geht auch mit der Küchenmaschine, mit einem befeuchtetem Tuch zugedeckt etwa eine Stunde rasten lassen.

Fertigstellung

Den Teig 2 auswalken, den Teig 1 darin einschlagen und wie einen Blätterteig zusammenlegen, "dreschen" und ausrollen und zwischen jedem Bearbeiten eine halbe Stunde kühl rasten lassen.

Das ganze mindestens 5 mal wiederholen.

Den Teig auswalken, Rechtecke mit 20 x 40 cm ausradeln, Streifen ausradeln, mit Marmelade füllen, einschlagen, mit Ei bestreichen und etwa 30 Minuten bei 180 C° Umluft goldbraun backen und überzuckern.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.