



Oma's Nussstrudel

Zutaten:

Teig:

- 600 g Weizenmehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 1 Pkg. Backpulver
- 200 g Butter
- 140 g Staub-/Puderzucker
- 2 Dotter/Eigelb
- 250 g Sauerrahm/Schmand
- 1 Prise Salz

Fülle:

- 200 g Walnüsse gerieben
- 200 g Haselnüsse gerieben
- Ca. 125 ml Milch
- 2-3 EL Zucker
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben.

In der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Man kann auch das Mehl mit dem Backpulver auf die Arbeitsfläche geben, die restlichen Zutaten dazu geben und alles von Hand rasch zu einem glatten Teig kneten.

Die Zutaten für die Fülle in einer Schüssel gut vermischen.

Den Teig halbieren.

Die eine Hälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 3-4 mm dick zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm ausrollen.

Ich mache das immer gleich zwischen zwei Backpapierblättern, so klebt nichts.

Die ausgerollte Hälfte mit der Nussfülle bestreichen. Die Strudel von unten beginnend aufrollen, die Naht sollte nach unten zeigen, und mit dem Papier auf das Backblech ziehen. Mit der zweiten Hälfte des Teiges genauso verfahren, und den Strudel zum ersten Strudel legen.

Die Strudel mit Eiklar bestreichen und ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

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.