



Marzipan-Nuss-Strudel aus der Kastenform

Zutaten:

Für den Germteig:

- 300 g glattes Mehl (AT: Type W 480 / DE: Type 405)
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 60 g weiche Butter
- 25 g Germ (Hefe), zerbröckelt
- 150 ml lauwarme Milch (max. 32 °C)

Für die Füllung:

- 200 g gemahlene Mandeln
- 80 g Zucker
- Zimt nach Belieben
- 1 kleiner Apfel, mit Schale gerieben
- ca. 120 ml Milch

Außerdem:

- 3–4 EL Marillenmarmelade (Aprikosenkonfitüre) zum Bestreichen
- 200 g Marzipan

Zubereitung:

Eine Kastenform sorgfältig mit Butter ausstreichen.

Mehl, Salz und Zucker in einer Rührschüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde formen. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben. Die Germ in der lauwarmen Milch auflösen und in die Mulde gießen. Alles zu einem weichen, elastischen Teig kneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Das Marzipan zwischen zwei Bögen Backpapier dünn zu einem Rechteck von etwa 38 × 28 cm ausrollen.

Den Germteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 40 × 30 cm ausrollen und gleichmäßig mit der Marillenmarmelade bestreichen.

Die ausgerollte Marzipanplatte auf den Teig legen.

Das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung Mandeln, Zucker, Zimt und geriebenen Apfel vermengen. Nach und nach so viel Milch einrühren, bis eine streichfähige Masse entsteht. Die Füllung gleichmäßig auf dem Marzipan verteilen. Den Teig von der schmalen Seite her aufrollen und mit der Naht nach unten in die vorbereitete Kastenform legen.

Den Strudel auf mittlerer Schiene backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 180 °C reduzieren und den Strudel weitere etwa 40 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit regelmäßig kontrollieren.

Den Strudel kurz in der Form abkühlen lassen, anschließend vorsichtig stürzen und mit der flachen Seite auf eine Kuchenplatte legen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen.

www.gudrunvonmoedling.at