

Zwetschgenstrudelfüllung

Zutaten für 2 mittlere Strudel:

1 kg Zwetschgen

Streusel:

100 g Mehl

80 g Zucker

100 g Butter

60 g gemahlene Mandeln

25 g Mandelblättchen

Je eine Prise Salz und Zimtpulver

100 g Butter

100 g Pflaumenmus

Puderzucker

Zubereitung:

1. Zwetschgen – waschen – halbieren – entsteinen.
2. *Streusel:* Alle Zutaten kurz verkneten.
3. Ausgezogenen Teig mit flüssiger Butter bestreichen.
4. Das Pflaumenmus auf dem Teig verteilen.
5. Die Streusel gleichmäßig darauf verteilen und mit den Zwetschgen belegen.
6. Mit Hilfe des Tuches einrollen, auf ein Backblech setzen und mit flüssiger Butter bestreichen.
7. Strudel im vorgeheizten Ofen bei 180 ° C (Unter-/Oberhitze) ca. 30-40 Minuten backen.

Strudelteig

Zutaten für 2 mittlere Strudel:

250 g Strudelmehl oder Weizendunst
130 g Wasser etwa 30 ° C warm
30 g neutrales Öl
Salz
Spritzer Essig
Weizendunst oder Mehl für die Arbeitsfläche
und das Tuch

Wasser und die Eiweißbausteine im Mehl bilden den Kleber.

Öl verbessert die Dehnbarkeit des Teiges.

Salz unterstützt die Elastizität.

Säure stärkt den Kleber.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten vermischen und gut kneten, zu einer Kugel formen.



Der Teig muss so lange bearbeitet werden (einige Minuten), bis ein samtige und glatte Konsistenz entsteht.

Lassen Sie sich nicht „verführen“ weiteres Mehl zum Teig zu geben. Die Mehlmenge in der Rezeptur reicht aus, erst durch das mechanische Bearbeiten (Kneten) des Teiges wird der Kleber ausgebildet, dadurch wird der Teig dehnbar und geschmeidig.

2. Den Teig auf einen Teller legen und mit Öl bestreichen. Unter einem warmen Gefäß (mit heißem Wasser ausgespült) mindestens 30 Minuten ruhen lassen.



Durch das warme/feuchte Milieu wird das Abtrocknen und die Hautbildung verhindert. Der ausgebildete Kleber entspannt sich. Der Teig wird durch die Ruhezeit elastisch und dehnbar

3. Den Teig auf einer mit Dunst bestreuten Arbeitsfläche behutsam zu einem Quadrat drücken. Dann zu einem Rechteck ausrollen.
4. Auf einem mit Dunst leicht bemehlten Tuch weiterarbeiten. Die Hände zum Ausziehen bemehlen, dann mit dem Handrücken nach oben, unter den Teig schieben und diesen vorsichtig zu den Ecken ausziehen.
5. Teig rundherum hauchdünn ausziehen.