

Heidelbeer-Strudel

Rezept ergibt einen Strudel



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver,
Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: mind. 1 Stunde im Kühlschrank

Gehzeit vor dem Backen: keine

Backzeit: ca. 40 Minuten bei 190°C Heißluft oder
200°C Ober- und Unterhitze

Miele Combidampfgarer: ca. 40min ohne Feuchte 190°C Heißluft

Miele Klimagaren: ca. 40min ohne Feuchte 190°C Heißluft



ZUTATEN für 1 Strudelteig:

- 250g Bio Weizenmehl Type 480 Universal
- 2g Salz
- 1 Bio Ei (Größe M)
- 20g Speiseöl
- 100g Wasser (handwarm)

Butter oder Milch mit verquirltem Ei zum Bestreichen
vor dem Backen.

Heidelbeerfülle:

- 80g Butter (handwarm)
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Eidotter (Größe M)
- 150g Staubzucker
- 8g Vanillezucker
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 500g Topfen (20% F.i.Tr.)
- 75g Maisstärke (Maizena)
- 250g Heidelbeeren

ZUBEREITUNG

1. Alle Teigzutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Nach dem Kneten die Teigkugel leicht rund formen, mit Speiseöl bestreichen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. Für die Füllung Butter, Eidotter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale vermengen und mit dem Schneebesen schaumig rühren, Topfen und Maisstärke beimengen und gut durchmischen, anschließend die Füllung kaltstellen, damit sie fest wird.
4. Nach der Teigruhe den Strudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und die Frischhaltefolie entfernen.
5. Den Backofen auf 190 °C Heißluft oder 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
6. Ein Strudeltuch (oder Geschirrtuch) leicht bemehlen, darauf den Strudelteig gleichmäßig mit beiden Händen ausziehen (optimale Größe: 50 cm breit und 60 cm hoch).
7. Sollte der Teig am Rand noch zu dick sein, die dicken Enden mit einer Teigkarte oder einem Teigmesser wegschneiden, die Topfenfülle gleichmäßig auf der unteren Hälfte des Strudelteiges verteilen und die Heidelbeeren darüberstreuen.
8. Den Strudel von unten nach oben locker einrollen.
9. Vorsichtig auf ein mit zerlassener Butter bestrichenes Backblech geben.
10. Vor dem Backen nochmals gleichmäßig leicht mit zerlassener Butter oder mit Milch verquirltem Ei bestreichen.
11. Den Strudel in den vorgeheizten Backofen schieben.
12. Nach dem Backen abermals mit zerlassener Butter bestreichen, gut auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Zum online
Rezept:

