

## Rezept

# Gefüllte Brotstrudelstreifen

Ein Rezept von Gefüllte Brotstrudelstreifen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>50 g</b> Weizenmehl (Type 550)	<b>1 g</b> Hefe (ca. 1 Msp.)
<b>50 ml</b> Wasser	<b>125 g</b> Butter
<b>15 g</b> Hefe (ca. 1/3 Würfel)	<b>300 ml</b> Wasser
<b>500 g</b> Weizenmehl (Type 550)	<b>10 g</b> Salz (ca. 2 TL)
<b>10 g</b> Zucker (ca. 2 TL)	<b>200 g</b> gekochter Schinken
<b>200 g</b> würziger Käse (z. B. Bergkäse)	Mehl zum Arbeiten
Backpapier für das Blech	<b>1</b> Ei (Größe L) zum Bestreichen
<b>50 g</b> Sesamsamen, Mohnsamen oder grobes Meersalz zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 14 Streifen (à 100 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Am Vortag Mehl und Hefe für den Vorteig mit dem lauwarmen Wasser verrühren und abgedeckt 12 Std. oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

---

2. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz und Zucker hinzufügen und gut unterarbeiten. Den Teig 4 Min. in der Küchenmaschine (auf langsamer Stufe) oder von Hand durchkneten. Vorteig zugeben und noch einmal 4 Min. kneten (Maschine: auf schneller Stufe). Teig abgedeckt 20 Min. gehen lassen.

---

3. Den Teig auf 20 x 20 cm ausrollen. Die Butter mit den Händen zu einem Quadrat von ca. 10 x 10 cm drücken und in die Mitte des Teigquadrates geben.

---

4. Nun den Teig von allen vier Seiten über die Butter zusammenschlagen.

---

5. Das Päckchen ungefähr auf Din-A4-Größe ausrollen und 15 Minuten ruhen lassen.

---

6. Nun das rechte und linke Drittel des Teigrechtecks zur Mitte falten, sodass das Teigstück nur noch ein Drittel so groß ist wie vorher.

---

7. Danach den Teig erneut auf Din-A-4-Größe ausrollen und 15 Min. ruhen lassen. Nach der Teigruhe das Übereinanderfalten und Ausrollen noch einmal wiederholen. Erneut 15 Min. ruhen lassen.

---

8. Inzwischen Schinken würfeln, Käse reiben. Den fertigen Teig etwa 1 cm dick rechteckig ausrollen und mit Wasser bestreichen. Auf den Teig von der schmalen Seite aus die Zutaten für die Füllung verteilen. Dabei das obere Drittel frei lassen.

---

9. Das unbelegte Teigdrittel über die Füllung falten, sodass der Belag zur Hälfte bedeckt ist, und andrücken.

---

10. Dieses Teigstück anschließend auf das letzte Teigdrittel schlagen und erneut gut andrücken. Den Brotstrudel mit dem Nudelholz festrollen.

---

11. Strudel in 3 cm breite Streifen schneiden. Auf Bleche mit Backpapier legen, mit verquirltem Ei bepinseln und beliebig bestreuen. 30 Min. gehen lassen.

---

12. Inzwischen den Backofen auf 220° vorheizen, dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen. Die Bleche mit den Strudelstreifen nacheinander in den Ofen (Mitte, Umluft 200°) schieben und die Streifen in jeweils ca. 20 Min. goldbraun backen.