

Rezept

Kirsch-Vanille-Strudel

Ein Rezept von Kirsch-Vanille-Strudel, am 14.04.2026

Zutaten

Für den Strudelteig

| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 250 g Mehl (Type 550) | 2 EL Öl (25 ml) |
| 1 Ei (Größe M) | 1 Msp. Salz (2 g) |
| 125 ml eiskaltes Wasser | |

Für die Füllung

| | |
|--|--------------------|
| 1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht) | 60 g Zucker |
| 1 Msp. Zimtpulver | Salz |
| 50 g Vanillepuddingpulver | |

Außerdem

| | |
|-------------------|---|
| Mehl zum Arbeiten | 50 g flüssige Butter zum Bestreichen |
|-------------------|---|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Strudel (à 30 cm Länge) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Strudelteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten. Den Teig halbieren und die Stücke in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std., am besten über Nacht kühl stellen.
2. Am Zubereitungstag für die Füllung die Sauerkirschen in ein Sieb abgießen, dabei ¼ l Saft auffangen. Die Kirschen mindestens 2 Std. sehr gut abtropfen lassen.
3. 175 ml Kirschsafft mit dem Zucker, Zimtpulver und 1 Prise Salz aufkochen.
4. Die restlichen 75 ml Saft mit dem Puddingpulver glatt rühren, zum Kirschsafft geben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Kirschen vorsichtig unter den Pudding heben und die Masse in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
5. Einen Strudelteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen, auf ein Küchentuch legen und hauchdünn zu einem Rechteck von 40 x 35 cm ausziehen. Den Teig dünn mit etwas Butter bestreichen. Die Hälfte der Kirschmasse auf dem Teig verteilen, dabei an den Längsseiten jeweils einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen.

6. Den Strudel von einer Schmalseite aus aufrollen und die Enden nach unten einschlagen. Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit Butter bestreichen. Den zweiten Strudel genauso zubereiten und mit Butter bestreichen. Die beiden Strudel im Ofen (Mitte) in 30-40 Min. goldbraun backen. Auf dem Backblech abkühlen lassen.