Rezept

Kirschstrudel

Ein Rezept von Kirschstrudel, am 25.04.2024

Zutaten

700 g	Kirschen
75 g	Haselnusskerne
1 Prise	gemahlene Nelke
2	runde Yufka-Teigblätter
	Puderzucker zum Bestreuen
100 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
75 g	Butter
4 EL	Biskuit- oder Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Kirschen waschen, entsteinen und abtropfen lassen. Kirschen in eine Schüssel geben, mit Zucker bestreuen und Saft ziehen lassen. Die Haselnüsse grob hacken, mit Zimt- und Nelkengewürz unter die Kirschen mischen.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Butter schmelzen. 1 Yufka-Teigblatt mit der Hälfte der Butter bestreichen, das zweite Teigblatt darauf legen. Biskuit- oder Semmelbrösel darauf streuen. Die Kirschfüllung als Strang auf eine Hälfte des Teiges geben. Den Strudel von der belegten Seite her aufrollen. Die Teigränder an den Enden zusammendrücken oder unterschlagen.

3. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Strudel mit der Naht nach unten darauf legen. Teig an den beiden Enden gut zusammendrücken.

4. Teigoberseite mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Strudel im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 35 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen.