

## Rezept

# Kirschstrudel

Ein Rezept von Kirschstrudel, am 07.11.2024

## Zutaten

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

## 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.