

Beerenstrudel

Zutaten-Strudelteig:

250 g glattes Mehl
20 g Öl
100 g lauwarmes Wasser
1 Ei
1 Prise Salz

Joghurtfülle:

200 g Milch
60 g Feinkristallzucker
30 g Puddingpulver
50 g Joghurt
10 g Inländerrum

- Ein Stück Rouladenbiskuit etwa 35 cm lang und 10 cm breit, der Länge nach in Zwei 5cm breite Teile teilen.
- Etwa 350 –400g Erdbeeren gewaschen und abgetrocknet oder 250–300g gemischte Waldbeeren gewaschen und abgetrocknet (Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Walderdbeeren)
- Biskuitbrösel
- flüssige Butter zum Bestreichen des Strudels.



1. Für den Strudelteig das Mehl, Öl, Salz, Wasser und das Ei zu einem glatten, weichen Teig verkneten.
2. Für die Joghurtfülle 140g Milch mit 60g Zucker aufkochen, 60g kalte Milch und 30g Puddingpulver verrühren und in die kochende Zuckermilch einrühren und rühren bis die Masse eindickt.
3. Zuletzt das Joghurt & den Rum beimengen, vom Feuer nehmen & im Kühlschrank abkühlen lassen.
4. Den Strudel nun auf einem bemehlten Tuch hauchdünn ausziehen, einen Biskuitstreifen auf den Teig legen, mit Erdbeermarmelade bestreichen und den 2. Biskuitstreifen darauflegen.
5. Den Pudding mit den Beeren vermischen, auf den Biskuitstreifen verteilen, Biskuitbrösel auf die Fülle streuen und leicht bezuckern. Den dicken Teigrand abschneiden. Die Ränder links und rechts einschlagen und den Strudel vorsichtig einrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit flüssiger Butter bestreichen, und im vorgeheizten Backrohr ca. 7-10 Minuten backen. Den Strudel am Besten sofort bezuckern und servieren. Dazu paßt hervorragend eine Kugel Vanilleeis.

Wir wünschen Guten Appetit!