



STEIRISCHER SCHWARZBEERSTRUDEL NACH OMA'S REZEPT

Rezept für 6 Personen

STRUDELTEIG:

200 g Weizenmehl
2 El. Öl
1 Tl. Salz
140 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Alles Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethacken gut verrühren.
Den Teig rausnehmen und mit der Hand nochmals gut durchkneten.
Den Teig auf einen Teller geben und mit Öl bestreichen.
Der Teig soll mindestens eine Stunde rasten.

SCHWARZBEERFÜLLE:

6 Eiweiß
80 g Zucker
Prise Salz

} Diese Zutaten zu Eischnee schlagen.

6 Eidotter
80 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker

} Diese Zutaten schaumig schlagen.

180 g Mehl

Die Dottermasse wird vorsichtig unter den Eischnee gehoben, gleichzeitig auch das gesiebte Mehl unterheben.

600 g Schwarzbeeren (wilde Heidelbeeren)
Zeste von einer Zitrone und Orange
1 Tl. Zimt
50 g flüssige Butter

Den Strudelteig ausziehen.

Die Ei-Masse auf 2/3 des ausgezogenen Strudelteiges gleich verteilen.

Die Schwarzbeeren drüberstreuen und mit Zitronenzesten und Zimt bestreuen.

Den Teig einrollen und auf ein Backblech legen.

Den Strudel mit zerlassener Butter einstreichen und ca. 35 Minuten bei 180 °C backen.

Den fertigen Strudel mit Staubzucker bestreuen und eventuell mit Vanillesauce servieren.

Guten Appetit!

