



Zwetschgenstrudel

Strudelteig:

150 g Mehl
1 Prise Salz
1 Ei
4 EL Wasser
1 EL ÖL

in Schüssel geben
beifügen

Gut Mischen, Mehl mit der Flüssigkeit anrühren bis
der Teig glatt und geschmeidig ist. Ca. 30
Min. ruhen lassen.

Füllung:

$\frac{3}{4}$ - 1 kg Zwetschgen
 $\frac{1}{2}$ Zitrone
3-4 EL Zucker
5 EL gemahlene Nüsse
5 EL Sultaninen
wenig Zimt

fein schneiden
Schale dazureiben, Saft auspressen, zugeben

beifügen und mischen
Strudelteig auf bemehltem Küchentuch sehr dünn
auswählen.
Wenig Butter schmelzen, einen Teil auf den Teig
streichen, Füllung darauf verteilen, Strudel mit Hilfe
des Tuches aufrollen, auf mit Backtrennpapier
belegtes Blech legen, seitlich einschlagen Strudel
vor, während und nach dem Backen mit restlichen
Butter bestreichen.

Backen:

200° 30-40 Min.

Viel Erfolg !

Die Früchte
vom Sunnehof

