

## Beerenstrudel

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für das Backblech:

Backpapier

### Strudelteig:

175 g Weizenmehl  
6 Tropfen Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma (aus Rö.)  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
50 ml lauwarmes Wasser

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

20 g Butter  
50 g Semmelbrösel  
25 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

### Füllung:

75 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt  
250 g rote Johannisbeeren  
100 g Blaubeeren  
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)  
1 Eigelb (Größe M)  
1 gestr. EL Dr. Oetker Original Puddingpulver  
Vanille-Geschmack  
25 g Fruchtzucker  
6 Tropfen Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen-Aroma (aus Rö.)

### Pudding-Sahne:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver  
Vanille-Geschmack  
25 g Fruchtzucker  
500 ml Milch  
200 g kalte Schlagsahne

**1. Strudelteig:** Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem Kochtopf Wasser kochen, den Topf ausgießen und abtrocknen. Den Teig auf Backpapier in den heißen Kochtopf legen, mit einem Deckel verschließen und 30 Min. ruhen lassen.

**2.** Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Für die Füllung Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Beeren verlesen, von den Rispen streifen und waschen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**3.** Den Teig auf einem bemehlten großen Küchenhandtuch zu einem Rechteck (45 x 50 cm) ausrollen und dünn mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Die untere Teighälfte mit Semmelbröseln bestreuen.

**4. Füllung:** Crème double mit Eigelb, Puddingpulver, Fruchtzucker und Aroma verrühren. Vorbereitete Beeren (einige Beeren zum Dekorieren beiseitelegen) und Mandeln unterrühren. Füllung auf dem mit Semmelbröseln bestreuten Teigstück verteilen. Teig von der bestreuten Seite her aufrollen. Teigrolle auf das Backblech legen und zu einem Ring formen. Strudel mit übriger Butter bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Das Blech in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 30 Min.**

**5. Pudding-Sahne:** Pudding nach Packungsanleitung, aber mit Fruchtzucker, zubereiten und erkalten lassen. Sahne steif schlagen und unter den Pudding rühren.

**6. Verzieren:** Strudel mit Beeren bestreuen, noch warm mit der Pudding-Sahne servieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 14 g, Kh: 20 g, kJ: 976, kcal: 233