

Allerlei "Gestrudeltes"

Süß oder pikant, mit Mirabellen oder Bacon und Büffelmozzarella ist dieses Strudelteiggebäck zu jedem Anlass einfach köstlich.

etwa 26 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie backe ich drei verschiedene Gebäcke aus einem Strudelteig?:

1 Strudelteig zubereiten:

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

2 Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Strudelteig:

375 g Weizenmehl
1 Pr. Salz
150 ml lauwarmes Wasser
1 Ei (Größe M)
5 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Zum Bestreichen:

150 g Butter

Mirabellen-Strudel (8 Stück):

300 g Mirabellen
50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
50 g Löffelbiskuits
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Mirabellengeist

Strudelsäckchen nach mediterraner Art (12 Stück):

50 g Pinienkerne
125 g Bacon (Frühstücksspeck)
50 g getrocknete Tomaten in Öl
1 Schalotte
125 g Büffelmozzarella
1 EL gehackte Basilikumblätter
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter

Strudel-Törtchen nach Art Pfirsich Melba (6 Stück):

1 Pfirsich
300 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter
1 EL samtiger Himbeer-Fruchtaufstrich



3 Mirabellen-Strudel:

Mirabellen waschen, entsteinen und vierteln. Marzipan-Rohmasse in feine Stücke und Löffelbiskuits in gröbere Stücke schneiden. Mirabellen, Marzipan, Löffelbiskuits, Pistazien, Vanillin-Zucker und Mirabellengeist in einer Schüssel vermengen. Den Teig dritteln. Eine Teigportion auf einem bemehlten großen Küchenhandtuch ausrollen, mit den Händen zu einem Rechteck (etwa 50 x 40 cm) ausziehen und dünn mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Die Fruchtmasse gleichmäßig darauf verteilen, dabei an den Rändern etwa 2 cm frei lassen. Die frei gelassenen Teigränder der kurzen Seiten auf die Füllung klappen. Den Teig mit Hilfe des Tuches von der längeren Seite aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken. Den Strudel mit der Naht nach unten auf das Backblech legen, mit etwas Fett bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Zum Bestreuen:
Puderzucker

Strudel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

4 Strudelsäckchen nach mediterraner Art:

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Bacon in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Bacon in kleine Stücke brechen. Alle Zutaten und **1 EL** Crème fraîche aus dem Becher vermischen. Zweites Teigdrittel ebenfalls zu einem gleich großen Rechteck wie oben angegeben ausrollen und ausziehen. Mit Butter bepinseln und in 12 gleich große Rechtecke schneiden. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei die Ränder frei lassen. Teig so über der Füllung zusammendrücken, dass Säckchen entstehen. Diese auf das mit Backpapier belegte Backblech legen, mit etwas Butter bepinseln und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.

Die Strudelsäckchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und etwas abkühlen lassen. Am besten warm mit übriger Crème fraîche servieren.

5 Strudel-Törtchen nach Art Pfirsich Melba:

Übrigen Strudelteig wie oben beschrieben zu einem Rechteck (etwa 45 x 35 cm) ausrollen und ausziehen. Mit Butter bepinseln und mit Puderzucker bestreuen. Das Rechteck in 18 kleine Rechtecke rädeln, diese auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Strudelblätter mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 6 Pfirsich waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen, zum Schluss Vanillin-Zucker unterrühren. Pfirsichwürfel und Raspelschokolade unterheben. Die Hälfte der Sahne auf 6 Strudelblätter geben. 6 weitere Blätter auflegen und die übrige Sahne darauf verteilen. Mit den letzten 6 Strudelblättern abschließen. Den Fruchtaufstrich in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und darüber sprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch einen Pfirsich aus der Dose verwenden.
- Sie können auch auch 1 Glas Mirabellen (Abtropfgew. 350 g) verwenden.
- Der Mirabellen-Strudel und die Strudelsäckchen sind einfriergeeignet.

