

# Mandelstrudel

Saftiger Hefestrudel mit Mandeln und Rosinen für herbstliche Tage.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

125 ml Milch

40 g Butter oder Margarine

250 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

6 Tropfen Dr. Oetker Natürliches

Zitronen-Aroma (aus RÖ.)

1 Pr. Salz

### Füllung:

80 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

3 Eier (Größe M)

5 EL Rum

50 g Rosinen

200 g gemahlene Mandeln mit Schale

100 g Semmelbrösel (Paniermehl)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

### Außerdem:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

## 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 3 Füllung zubereiten:

Butter oder Margarine mit Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Eiern und Rum schaumig rühren. Die übrigen Zutaten unterrühren.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Dann zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen. Füllung gleichmäßig darauf verstreichen, dabei die Ränder etwa 2 cm frei lassen und nach innen einschlagen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Den Strudel auf das Backblech legen und nochmals etwa 20 Min. gehen lassen.

5 Das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

6 Den warmen Strudel mit Puderzucker bestreuen.

