

# Pikante Strudelpäckchen

Mit Crème fraîche und frischen Kräutern ist dieses kleine Strudelgebäck ein leckerer Snack

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Strudelteig:

300 g Weizenmehl

1 Pr. Salz

100 ml lauwarmes Wasser

100 ml Speiseöl

### Zum Bestreichen:

50 g Butter oder Margarine

### Füllung:

100 g Möhren

250 g Sauerkraut (Abtropfgew.)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Paprikapulver

1 Bund glatte Petersilie

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

## 1 Strudelteig:

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 Topf Wasser kochen, den Topf ausgießen und abtrocknen. Den Teig auf Backpapier in den heißen Topf legen, mit einem Deckel verschließen und den Teig 30 Min. ruhen lassen.

## 2 Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

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

## 3 Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Den Teig auf einem großen bemehlten Geschirrtuch ausrollen, dünn mit etwas von dem zerlassenen Fett bestreichen und vorsichtig mit den Händen zu einem Quadrat (60 x 60 cm) ausziehen. Teig nochmals mit Fett bestreichen. Strudelplatte in 15 x 15 cm große Quadrate teilen.



**4 Füllung:**

Möhren waschen, schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Sauerkraut mit Möhren in einem Topf kurz andünsten, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Petersilie abspülen, trockentupfen, fein hacken und unterrühren. Auf jedes Quadrat 1 Teelöffel Crème fraîche geben, etwas verstreichen, dabei einen Rand von 2 cm frei lassen. Gemüse gleichmäßig darauf verteilen, Ränder 1 cm zur Mitte einschlagen und zu Strudelpäckchen aufrollen. Die Oberseite mit etwas Butter oder Margarine bestreichen und auf das Backblech legen. Das Blech in den Backofen schieben (während des Backens die Strudel zwei- bis dreimal mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen).

**Backzeit: etwa 25 Min.**

