

Zweierlei Strudelteilchen

Süßes und pikantes Gebäck aus Filoteig.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Wie mache ich süße und herzhafte Strudelteilchen?:

1 Vorbereiten:

Für die pikante Füllung den Blattspinat auftauen lassen. Für den Teig Butter zerlassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backpapier

Filoteig:

100 g Butter
250 g Filoteig (etwa 10 rechteckige Platten)

Süße Strudel:

125 g rote Johannisbeeren
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen
50 - 75 g Zucker

Pikante Strudel:

500 g tiefgekühlter Blattspinat
1 Schalotte
100 g Parmesan
½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
gemahlene Muskatnuss

Zum Bestreuen:

etwa 1 TL Sesamsamen
etwa 1 EL Zucker

2 Süße Strudel:

Johannisbeeren waschen und Beeren von den Rispen streifen. Quark, Ei, Dessertpulver und Zucker in einer Schüssel verrühren. Beeren unterheben. 5 Teigplatten in jeweils 3 Streifen schneiden und auf der Arbeitsfläche verteilen. Dünn mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Jeweils 1 EL Creme oben auf jeden Streifen geben und den Streifen zu einem Dreieck zusammenklappen (Abb.1). Die Dreiecke auf das Backblech setzen und mit Butter bepinseln. Zucker aufstreuen und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

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

3 Pikante Strudel:

Backblech wieder mit Backpapier belegen. Den Spinat auf ein Sieb geben und gut ausdrücken. Schalotte abziehen und fein würfeln. Parmesan fein reiben. Spinat, Parmesan, Schalottenwürfel in einer Rührschüssel mischen und mit den Gewürzen abschmecken. 5 Blätter Filoteig in jeweils 3 Streifen schneiden. Die Streifen auf der Arbeitsfläche verteilen und mit der zerlassenen Butter bestreichen. Jeweils 1 EL der Füllung oben auf die Streifen geben. Die langen Seiten überklappen und den Teig zu Päckchen aufrollen (Abb. 2). Die Päckchen auf das Backblech setzen. Mit Butter bestreichen, mit Sesam bestreuen und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Strudelteilchen vom Backblech ziehen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu den pikanten Strudelteilchen Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter und zu den süßen Teilchen Dr. Oetker Crème double.