

Zwetschgenstrudel mit Vanillesoße

So lecker lässt man sich gern ins Strudeln bringen! Joachim Feinauer füllt die Teigrolle mit Zwetschgen, vermischt mit süßen Bröseln, Nüssen und Zimt. Der SWR4 Backexperte verpasst damit dem aromatischen Steinobst eine ganz neue Geschmacksnote in hauchdünner Verpackung. Lauwarm serviert, lässt dieser Herbstgenuss garantiert keinen kalt!

Schwierigkeit: mittel

Koch/Köchin: Joachim Feinauer, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste

Für den Strudelteig:

250 g Mehl

1 Prise Salz

100 g Wasser

25 g Speiseöl

1 Ei (Größe M, ca. 50 g)

Für die Füllung:

1200 g Zwetschgen

70 g Nüsse, gemahlen

120 g Zucker

etwas Zimt

100 g Butter

50 g süße Brösel (z.B. aus Zwieback oder süßen Keksen)

Für die Vanillesoße:

250 g Milch

250 g Sahne

1 Vanilleschote

40 g Eigelb (ca. 2 Eier)

80 g Zucker

5 g Speisestärke

Für die Dekoration:

Puderzucker

Außerdem:

Frischhaltefolie

Küchentuch, Größe ca. 60 x 50 cm

Backblech

Backpapier

Mehl zum Bestäuben

Ruhezeit für den Teig:

ca. 30 Minuten

Backzeit und -temperatur für die Strudel:

ca. 25 – 30 Minuten bei 200 Grad (Unter-/Oberhitze, mittlerer Einschub)

Zubereitung

Strudelteig:

Die genannten Zutaten (am besten mit der Küchenmaschine) zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen zur Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und wie angegeben ruhen lassen. Danach den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auswellen.

Füllung:

Zwetschgen waschen, entsteinen und würfeln. Nüsse mit Zucker und Zimt vermengen und unter die Zwetschgen mischen. Butter leicht erwärmen und dadurch flüssig machen.

So entsteht der Strudel:

Küchentuch mit Mehl bestäuben. Den ausgewellten Teig auf dieses Tuch legen und mit den Händen auseinanderziehen, bis er die Größe des Tuches hat. Vorsichtig ziehen, damit der Teig nicht bricht!

Diese Teigplatte mit der flüssigen Butter bestreichen (einen kleinen Rest zurückbehalten). Die Brösel aufstreuen, darauf dann das Zwetschgengemisch gleichmäßig verteilen. An der unteren Teigkante eine Daumenbreite zum Rand hin freilassen. Die Teigplatte an der oberen Kante wenige Zentimeter einschlagen, anschließend mit Hilfe des Tuches aufrollen (ähnlich einer Roulade).

Die Teigrolle im Tuch auf das Backpapier heben, dann das Tuch wegnehmen. Teigrolle mittig durchschneiden, die so entstandenen zwei Strudel nebeneinander auf das Backpapier legen und mit dem Backpapier auf das Blech ziehen. Beide Strudel mit etwas Butter abstreichen und wie genannt backen.

Die gebackenen Strudel nochmals mit etwas flüssiger Butter bestreichen, so bleiben sie an der Oberfläche schön elastisch. Strudel auf dem Blech auskühlen lassen, danach mit wenig Puderzucker bestäuben. Vor dem Servieren portionsweise erwärmen.

Bitte beachten:

Keine Panik, wenn der Strudelteig beim Auseinanderziehen doch reißt! Dann einfach mutig die Teigstückchen an den Bruchstellen mit kräftigem Fingerdruck wieder „flicken.“

Die Strudel an den Enden nicht verschließen! Denn so kann der Dampf besser abziehen, Sie haben nachher einen besonders saftigen Zwetschgenstrudel.

Vanillesoße:

Milch und Sahne verrühren. Vanillemark auskratzen, dann das Mark und die Schote mit den restlichen Zutaten in das Milch-Sahne-Gemisch geben. Alles unter Rühren aufkochen. Vanilleschote entfernen, die Soße abkühlen lassen.

Meine Spezialtipps:

- Den Strudelteig kann man schon einen Tag vorher zubereiten. Im Kühlschrank aufbewahren, aber mindestens eine halbe Stunde vor der Zubereitung herausnehmen!
- Statt Zwetschgen können Sie nach diesem Rezept auch mit kleingeschnittenen **Aprikosen oder Äpfeln „strudeln.“**
- Den Geschmack noch mit einem Klecks Schlagsahne und/oder einer Kugel Vanilleeis toppen!