

Hier und heute

Trauben-Strudel

Mit einem klassischen Strudel backt Marcel Seeger die perfekte Süßspeise für die Herbstzeit. Dabei zeigt er wie ein Strudelteig einfach gelingt und die Trauben darin verpackt werden.

Das Rezept

von Marcel Seeger für 6-8 Portionen

Zutaten Strudelteig

- 250 g Mehl Typ 405
- 2 g Salz
- 1 Ei (Gr. M)
- 40 ml Wasser
- 30 ml Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl)
- 1 TL Saft einer Bio-Zitrone
- 100 g Butter flüssig, zum Bestreichen des Strudels

Zubereitung

Mehl und Salz in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben. Ei, Wasser, Speiseöl und Zitronensaft zufügen und sofort mit dem Kneten beginnen. Solange kneten, bis der Strudelteig eine glatte und zäh elastische Struktur bekommen hat. Den fertigen Strudelteig zu einer Kugel formen, in ein Stück Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Zutaten Füllung

- 400 ml Milch
- 180 g Sahne, flüssig
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 60 g Hartweizengrieß
- 30 g Butter
- 2 Eier (Gr. M)
- 600 g helle kernlose Trauben, halbiert

Zubereitung

Die Eier trennen, das Eiweiß zu einem stabilen Eischnee aufschlagen und kurz beiseite stellen. In einem Topf Milch, Sahne, Zucker, Salz und Zitronenschalenabrieb aufkochen. Den Hartweizengrieß einrieseln lassen und alles circa 15 Minuten unter Rühren zu einem dicken Brei kochen. Dann die Butter unterrühren und alles abkühlen lassen. Anschließend die Trauben und das Eigelb untermischen und zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter die Füllung heben.

Fertigstellung

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Strudelteig auf einem Küchenhandtuch dünn und gleichmäßig mit den Händen ausziehen, bis er Backblechgröße erreicht hat. Den Teig dünn mit der flüssigen Butter (100 g) bepinseln und dann die Füllung gleichmäßig auf der Teigfläche verteilen. Dabei an der oberen Seite des Teigs einen Rand von 4 cm frei lassen, damit beim Aufrollen die Teigflächen an dieser Stelle zusammenkleben können und der Strudel nicht aufgeht. Den Strudel mit Hilfe eines Küchenhandtuchs aufrollen und dann mit dem Küchenhandtuch auf das Backblech legen. Das Handtuch entfernen und dabei darauf achten, dass der Strudel mit der Teignaht nach unten auf dem Backblech liegt. Den Strudel noch einmal mit Butter

Hier und heute



bepinseln und im vorgeheizten Backofen circa 35-40 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Strudel nochmals mit flüssiger Butter bestreichen und abkühlen lassen. Den abgekühlten Strudel in Stücke schneiden.

Tipps

Dazu passt gut Vanilleeis oder geschlagene Sahne.
Strudel nach Belieben mit etwas Puderzucker besieben.