



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Chochete vom 05.03.2015 – Tisch Nr 2**

Tafelspitzsalat im Glas mit Liptauer

\*\*\*\*

Alt-Salzbürger-Malzbiersuppe

\*\*\*\*

Wienerschnitzel

\*\*\*\*

Zwetschgenstrudel

## Zwetschgenstrudel

### Für 4 Personen

150	g	Mehl
1/2	TL	Salz
1	Stk	Ei
3	EL	Wasser
1	EL	Öl
750	g	Zwetschgen
50	g	Paniermehl
50	g	Haselnüsse gemahlen
75	g	Zucker
1	TL	Zimt
50	g	Butter
1	Stk	Eigelb
		Puderzucker
		Vollrahm
		Zucker

Eine kochfeste Tischdecke oder ein Baumwolltuch auf den Küchentisch legen und dünn mit Mehl bestäuben.

Den Strudelteig darauf etwas ausrollen, anschliessend vorsichtig mit den Händen zu einem dünnen, rechteckigen Strudelteig ausziehen.

Die dicken äusseren Teigländer abschneiden und zur Seite legen.

Butter in einer Tasse schmelzen.

Die gesamte ausgezogene Teigfläche dünn mit flüssiger Butter einstreichen.

Einen Teil der Paniermehlmischung darüber streuen, aber ringsum einen Rand von 2-3 cm frei lassen.

Zwetschgen darauf verteilen, aber nicht zu dicht. Den Rest der Paniermehlmischung darüber streuen.

Den Strudelteig nun über die längere Seite hinweg samt der Füllung zu einer festen Rolle aufrollen.

Zum Aufrollen das darunterliegende Tuch zu Hilfe nehmen.

Den aufgerollten Strudel mit dem Tuch hochheben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dabei die Strudelrolle so rollen, dass die Nahtstelle des Strudels unten liegt.

Das Eigelb mit etwas Wasser oder Milch verquirlen und damit den Strudel einstreichen und etwas antrocknen lassen.

Den Strudel kurz vor dem Einschieben in den Backofen mit dem Rest der flüssigen Butter bestreichen.

Den Strudel im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze) langsam in etwa 40 - 45 Minuten backen.

Ein paar Minuten auskühlen lassen, anschliessend den noch heissen Strudel dick mit Puderzucker bestäuben.

Den Rahm zuckern und steif schlagen

Den Strudel warm oder lauwarm mit gesüsstem Schlagrahm servieren.