

Johannisbeer-Strudel

Für 6 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl Type 550	25 ml Speiseöl	1 Ei
1 Prise Salz	100 ml kaltes Wasser	Mehl

Für die Füllung:

500 g rote Johannisbeeren	80 g Löffelbiskuit	250 g Schichtkäse
1 Ei	50 g Puderzucker	1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
100 g gemahlene Mandeln	80 flüssige Butter	

Für den Teig Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhenlassen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Für die Füllung Die Johannisbeeren waschen, abzupfen und abtropfen lassen. Löffelbiskuit zerbröseln. Schichtkäse mit 1 Ei, Puderzucker und dem Vanillepudding-Pulver gut verrühren. Den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben, ausrollen und ausziehen, dann auf ein großes Küchentuch legen. Den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter einpinseln. Löffelbiskuitbrösel und geriebene Mandeln darauf streuen. Dann locker die Schichtkäsemasse aufstreichen und darauf die Johannisbeeren streuen. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Vincent Klink am 11. Juli 2013