

Blutpflaumenstrudel



Zutaten für den Blutpflaumenstrudel:

Strudelteig:

250 g Weizenmehl

1 Prise Salz

70 ml Wasser, lauwarm

65 g Butter, geschmolzen

1 EL Apfelessig

Füllung:

1300 g Blutpflaumen (ergibt etwa 1100 g entkernte Pflaumen)

100 g Zucker

2 EL Speisestärke

100 g Semmelbrösel

50 g Nüsse, gemahlen

½ TL Zimt

50 g zerlassene Butter zum Bestreichen der Auflaufform und des Strudels

Staubzucker

Das Mehl wird mit der Prise Salz, dem lauwarmen Wasser, der geschmolzenen Butter und dem Apfelessig mit der Rührmaschine, oder per Hand zu einem glatten Teig verknetet.

In Frischhaltefolie wickeln und bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit bereitet man die Füllung zu. Dazu werden die sauberen Blutpflaumen entkernt. Die Pflaumen mit dem Zucker, der Speisestärke, den Semmelbröseln. Den Nüssen und den Zimt mischen.

Nun bemehlt man ein Küchentuch und rollt den Teig mit dem Nudelholz so dünn wie möglich aus und zieht ihn auch noch vorsichtig mit den Händen auseinander. Man verteilt die Füllung auf dem Teig und lässt am Rand jeweils 2-3 cm frei.

Den Strudel einrollen und vorsichtig in eine eingefettete Auflaufform, oder auf ein Backblech legen. Der Strudel wird noch mit flüssiger Butter bestrichen und bei 190°C etwa 45 Minuten hellbraun backen.

Nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen.

TIPP: Man kann den Strudel auch mit Kirschen oder Zwetschken zubereiten.

