



# SAFTIGER STRUDEL MIT NUSS- ODER MARMELADEFÜLLE

## Zutaten für 1 größeren Strudel

### Für den Hefeteig:

400 g Mehl  
1 Pkg Trockenhefe  
125 ml warme Milch  
80 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Prise Salz  
100 g geschmolzene Butter  
2 Eigelbe



### Für die Füllung:

250 g Hasel- oder Walnüsse, gemahlen  
4 Eiweiß  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Zitronenschale

### oder

500 g (Pflaumen)marmelade

### Zum Bestreichen:

2 EL Milch  
1 Eigelb

### Zubereitung:

- In eine große Rührschüssel gebt ihr das Mehl. Danach erwärmt ihr die Milch. Die richtige Temperatur (wichtig für die Funktionalität der Hefe) hat die Milch, wenn ihr einen Finger 30 Sekunden lang in der Milch halten könnt, ohne dass euch zu heiß wird. Dann gebt ihr die Hefe, die Hälfte vom Zucker (vermischt mit dem Vanillezucker) und eine Prise Salz zur Milch und rührt um. Lasst die Mischung kurz stehen.
- Danach kommen die Eigelbe, der restliche Zucker, die geschmolzene Butter und die Milch-Hefe Mischung zum Mehl. Entweder ihr verknetet den Teig per Hand oder mit der Küchenmaschine. Nach etwa 5 Minuten Kneten, solltet ihr einen kompakten Teig haben, der sich komplett vom Schüsselrand gelöst hat.
- Deckt ihn mit einem Deckel oder Frischhaltefolie ab und lasst ihn an einem warmen Ort 1-1,5 h gehen.
- Währenddessen rührt ihr die Füllung zusammen. Gebt die Eiweiße in eine Schüssel und schlagt sie schaumig.



## SAFTIGER STRUDEL MIT NUSS- ODER MARMELADEFÜLLE

- Die Walnüsse werden mit dem Zucker, Salz und der Zitronenschale vermischt. Danach kommt der Eischnee zur Nuss-Masse und wird vorsichtig untergehoben.
- Die Mischung zum Bestreichen des Strudels (einfach das Eigelb mit der Milch verrühren) vorbereiten und zusammen mit der Nuss-Fülle in den Kühlschrank stellen.
- Den Hefeteig nach der Gehzeit vorsichtig durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Füllung das ganze Rechteck bestreichen und aufwickeln. Den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, oder (damit er die Form behält und nicht auseinandergeht), in eine befettete Kastenform (z.B. 30 cm Länge) geben und noch einmal eine halbe Stunde gehen lassen.
- Anschließend den Strudel bei 180 °C Umluft zunächst 30 Minuten backen. Danach mit der Eigelb-Milch Mischung bestreichen und weitere 10-15 Minuten backen. Den Strudel gut auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

**Tipp:** Den Strudel kann man gut einfrieren, indem ihr ihn in fingerdicke Teile schneidet und in eine Box gebt. Ihr schichtet dabei die Stücke mit Backpapier dazwischen. Nach dem Auftauen, könnt ihr die Scheiben in der Mikrowelle erwärmen und habt einen Strudel wie frisch aus dem Ofen, oder bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Das dauert keine halbe Stunde.



# SOČNA ŠTRUDLA SA FILOM OD ORAHA ILI ĐEMA

## Sastojci za 1 veću štrudlu

### Za tijesto:

400 g glatkog brašna  
1 pak. suhog kvasca  
125 ml toplog mlijeka  
80 g šećera  
1 vanilin šećer  
malo soli  
100 g otopljenog putera  
2 žumanca



### Za fil:

250 g mljevenih oraha ili lješnjaka  
4 bjelanceta  
200 g šećera  
malo soli  
1 kašičica limunove korice

### ili

500 g đema (od šljiva)

### Za premazati:

2 kašike mlijeka  
1 žumance

### Priprema:

- U jednu veliku posudu sipate brašno. Zatim zagrijete mlijeko. Savršena temperatura mlijeka je vrlo bitna za funkciju kvasca a to možete provjeriti tako što prst 30 sek držite u mlijeku. Ako vam je prevruće, ohladite mlijeko malo, jer će vam se inače kvasac pokvariti. Zatim dodajete kvasac, polovinu šećera (izmješanu sa vanilin šećerom) i malo soli u mlijeko. Promiješajte i ostavite malo da stoji.
- Dodajete žumance, ostalu polovinu šećera, otopljen puter i miješavinu mlijeka i kvasca u brašno. Tijesto zamijesite rukom ili kuhinjskom mašinom. Tijesto je tvrđe i kompaktno i sasvim se odvoji od posude u kojoj se mijesi.
- Pokrijte posudu poklopcem ili prozirnom folijom i ostavite tijesto na toplom jedno 1-1,5 sata da nadođe.



## SOČNA ŠTRUDLA SA FILOM OD ORAHA ILI ĐEMA

- U međuvremenu pripremite fil. U jednu posudu sipate bjelance koje pjenasto umutite. U drugoj posudi promiješajte orahe sa šećerom, malo soli i koricom od limuna. Zatim orasima dodajete polako snijeg od bjelanaca i lagano promijesate.
- Pripremite mješavinu za premaz (samo pomiješajte žumance sa mlijekom) i skupa sa filom od oraha ostavite u frižider.
- Kad je tijesto nadošlo, lagano ga promijesite i razvaljajte u oblik pravougaonika. Zatim se sa filom premaže cijelo tijesto i zarola. Štrudlu staviti na pleh obložen pek papirom ili (ako želite da ne izgubi formu) pecite je u dubokoj nauljenoj formi za kruh (nprj. 30 cm dužine).
- Ostavite je tako još jedno pola sata da odstoji pa zatim pecite na 180 °C (vrući zrak) jedno pola sata. Zatim premažete štrudlu sa mješavinom mlijeka i žumanceta i pecite još 10-15 minuta. Izvadite štrudlu iz rerne i ostavite da se ohladi. Pospite šećerom u prahu.

**Savjet:** Štrudlu možete bez problema zamrznuti, tako što je izrežete na komade debljine prsta i slažete u jednu plastiku sa poklopcem. Između slojeva stavljate komade pek papi-  
ra. Štrudle otkraviti na sobnoj temperaturi, a ako ih još stavite malo u mikrovalnu biće bas kao svježe.