

Zutaten für ca. 60 Mini-Strudel:

250 g Butter auf Zimmertemp.

250 g Sauerrahm oder Schmand

1 Msp. Vanillepulver (oder Vanillezucker, Extrakt oder Aroma)

ca. 550 g Weizenmehl (in Ö Typ W480 oder W700, in D Typ 405 oder 550)

½ Pkg. Backpulver (=8 g)

Füllung:

ca. 200 g Powidl/Pflaumenmarmelade

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Zubereitung:

- 1) Mixt die Butter mit dem Vanillepulver cremig. Fügt den Sauerrahm löffelweise hinzu.
- 2) Vermischt einen Teil des Mehls mit dem Backpulver und gibt es zur Sauerrahmmischung dazu. Das restliche Mehl knetet ihr portionsweise ein.
- 3) Ist die Masse kompakt und nicht mehr klebrig, wird sie sofort verarbeitet.
- 4) Rollt den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn und auf die Größe eines Rechtecks oder Quadrats aus.
- 5) Schneidet dieses so zu, dass die Ränder gerade sind und in ca. 6 cm breite Streifen.
- 6) Gebt die Füllung in einen Spritzbeutel, schneidet eine Öffnung hinein und verteilt sie in der Mitte der Streifen (siehe Video).
- 7) Klappt die Ränder rechts und links zur Mitte hin zu und drückt sie oben zusammen. Die obere Wulst schneidet ihr mit einer Schere ab und drückt den so entstandenen Mini-Strudel ein wenig flach. Legt ihn in ein großes, mit Backpapier belegtes Blech. Dasselbe macht ihr mit den anderen Streifen. Die Teigreste werden wiederum verknetet, ausgerollt, in Streifen geschnitten usw.
- 8) Nehmt ein Teigmesser/Teigkarte und schneidet die Strudel in 5-6 cm breite Stücke.
- 9) Backt diese bei 180 Grad O/U Hitze im vorgeheizten Backofen ca. 15-18 min. Sie sollten oben noch hell sein bzw. maximal hell-beige.
- 10) Lasst sie vollständig auskühlen und bestreut sie mit Puderzucker. Lagert eure fertigen Kekse in Metallboxen, die ihr mit Küchenrolle auslegt und am besten an einem kühlen, nicht feuchten Ort. Dort halten sie sich mehrere Wochen.



Sastojci za oko 60 kom.:

250 g maslaca na sobnoj temp.

250 g kiselog vrhnja

na vrh noža vanilije u prahu, ekstrakta ili vanilin šećera

ca. 550 g pšeničnog brašna (u AUT tip W480 ili W700, u D tip 405 ili 550)

½ pak. praška za pecivo (=8 g)

Fil:

ca. 200 g pekmeza od šljiva

Za posuti:

šećera u prahu

Priprema:

- 1) Maslac skupa sa vanilijom u prahu kremasto umutite pa dodajte kiselo vrhnje i to kašiku po kašiku.
- 2) Pomiješajte jedan dio brašna sa praškom za pecivo i dodajte u mješavinu kiselog vrhnja i maslaca. Preostalo brašno postepeno umijesite.
- 3) Kad je masa kompaktna i kad se ne lijepi za posudu, odmah počnite izradom.
- 4) Tijesto razvaljajte na lagano pobrašnjennoj podlozi na 3 mm debljine i na veličinu pravougaonika ili kvadrata.
- 5) Izrežite ga tako da su rubovi ravni pa na trake od 6 cm širine.
- 6) Fil stavite u špic kesicu, urežite mali otvor, pa nanosite na sredinu svake trake (kao u videu).
- 7) Svaku stranu lijevo i desno preklopite prema sredini pa prstima stisnite. Višak tijesta na gornjoj strani odrežite makazama a štrudlu malo pritisnite da postane plosnata. Stavite je na pleh obložen pek papirom. Isto uradite i sa preostalim trakama. Ostatke tijesta skupite u loptu, razvaljajte, izrežite na trake itd.
- 8) Uzmite nož za tijesto pa ih izrežite na komade od otprilike 5-6 cm širine.
- 9) Pecite u zagrijanoj rerni na 180 stepeni oko 15-18 min. Trebali bi ostati bijeli.
- 10) Ostavite da se potpuno ohlade pa ih pospite šećerom u prahu. Držite ih na suhom i hladnom mjestu u metalnom boksu, koji ste obložili kuhinjskim papirom. Tako će i nekoliko sedmica ostati svježi.

