

## Rezept aus „So isst Österreich besser“

Foto: ORF/ON-Media



### Kirschstrudel

Rezept von Max Stiegl, Gut Purbach/ Burgenland

#### Zutaten Teig:

- 250 g Mehl
- 125 ml Wasser
- EL Olivenöl
- Salz

#### Zutaten Füllung:

- 500 g Kirschen
- 200 g Butter
- 150 g Brösel
- 100 g Zucker
- Vanille

#### Zubereitung

Für den Strudelteig Mehl, Salz, Olivenöl und Wasser vermengen und mit der Hand zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl einpinseln und mit Frischhaltefolie abdecken. Eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Fülle die Butter in einer Pfanne zerlassen und darin die Brösel zusammen mit Vanille und Zucker anrösten.

Den Teig dünn ausziehen und auf ein bemehltes Küchentuch legen. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und zum Rand hin ca. 2-3 cm frei lassen. Die vorbereitete Bröselmasse gleichmäßig darüber verteilen. Den Strudel mit Hilfe des Küchentuchs einrollen und mit Butter bestreichen.



Foto: ORF/ON-Media

Bei 180° C Ober-/Unterhitze ca. 30-35 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.