

Strudelideen mit dem Thermomix©

Grundteig

- 370 g Mehl
- 1 Ei
- 40 g Öl
- 120 g Wasser lauwarm
- 10 g Essig
- Salz

Alles 2 Min. auf Knetstufe durchrühren.

Dann in Klarsichtfolie und für 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf zwei gut bemehlten Geschirrtüchern (die Du hintereinander auslegst) ausrollen. Die Größe sollte am Ende ca. 60 x 50 cm sein. Es ist sehr wichtig, dass die Tücher gut mit Mehl bestreut sind, sonst bleibt der Strudel kleben. Dann den Teig mit zerlassener Butter bestreichen. Die Füllung so auf den Teig geben, dass rundherum ein ca. 3 cm breiter Rand ist. Den Strudel nun mit Hilfe des Tuches aufrollen und die Seiten nach unten umschlagen. Nun musst Du den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech bringen. Das klemme ich dafür zwischen meinen Bauch und die Küchentheke und schieben den Strudel mit Schwung drauf. Oben wieder mit Butter bestreichen.

Bei 230 Grad ca. 30 Minuten backen.

Zubereitung Füllungen Deftig

- 1 Zwiebel
- 200 g Gemüse nach Wahl
- 50 g Speck
- 150 g Frischkäse oder Creme fraiche oder ähnliches

Zwiebel, Gemüse und evtl. 50 g Speck mit den Gewürzen in den Mixtopf geben 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und 8 Min. / Varoma/ Stufe 1 dünsten.

Nach Ende der Garzeit Frischkäse oder ähnliches und Ei(er) zugeben mit Stufe 3,5 unterrühren.

Zubereitung Füllung süß

Quarkfüllung mit Obst

- 1 Ei
- 250 g Quark
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepulver zum Kochen
- 500 g Obst

Das Ei trennen, das Eiweiß mit dem Rühraufsatz 2Min/St3,5 steif schlagen und umfüllen.

Rühraufsatz entfernen.

Eigelb, Quark, Zucker und Vanillepuddingpulver in den Mixtopf geben und 30Sec/St6 vermischen.

Die Eigelbmasse zum Eiweiß geben und unterheben.

Hier wird der Teig nicht aufgerollt, sondern nach dem ausrollen (siehe oben) an den Seiten mehrfach schräg eingeschnitten. Der Abstand soll ca. 2 cm betragen und in der Mitte soll natürlich noch Platz für die Füllung bleiben. In die Mitte gibst Du dann erst die Quarkfüllung und dann die entsteinten Pflaumen, Kirschen, usw. Die Seitenstreifen nun kreuzweise über die Füllung legen.

Den Strudel mit etwas Milch oben einpinseln und mit Zimt-Zucker bestreuen.

Das Backpapier auf ein Backblech ziehen und ca. 30 min bei 200°C auf der mittleren Schiene backen.

Apfelstrudel

- 350 g Äpfel
- 40 g Zucker
- 100 g Nüsse optional
- 20 g Rosinen optional
- 40 g Butter
- 15 g Milch

Hierfür gibst Du 350 g Äpfel (in Viertel) mit einem Teelöffel Zimt und 40 g Zucker in den Mixtopf und zerkleinerst diese 4-5 Sek./Stufe 4. Wenn Du möchtest kannst Du vorher noch ein paar Nüsse zerkleinern und dann mit den Äpfeln mischen.

Der Strudel wird dann wie unter Grundteig beschrieben ausgerollt und mit zerlassener Butter bestrichen. Den Strudel in den vorgeheizten Backofen (200 °C) schieben und 2-3 Mal mit einem Gemisch aus zerlassener Butter und Milch bestrichen.

Strudelideen ohne Thermomix©

Grundteig

- 370 g Mehl
- 1 Ei
- 40 g Öl
- 120 g Wasser lauwarm
- 10 g Essig
- Salz

Mehl, Ei, Öl, Salz, Essig und Wasser zuerst mit den Knethaken des Handrühres, danach für mindestens 10 Minuten mit den Händen verkneten.

Dann in Klarsichtfolie und für 30 Min. in den Kühlschrank legen. Den Teig auf zwei gut bemehlten Geschirrtüchern (die Du hintereinander auslegst) ausrollen. Die Größe sollte am Ende ca. 60 x 50 cm sein. Es ist sehr wichtig, dass die Tücher gut mit Mehl bestreut sind, sonst bleibt der Strudel kleben. Dann den Teig mit zerlassener Butter bestreichen. Die Füllung so auf den Teig geben, dass rundherum ein ca. 3 cm breiter Rand ist.

Den Strudel nun mit Hilfe des Tuches aufrollen und die Seiten nach unten umschlagen. Nun musst Du den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech bringen. Das klemme ich dafür zwischen meinen Bauch und die Küchentheke und schieben den Strudel mit Schwung drauf. Oben wieder mit Butter bestreichen.

Zubereitung Füllung Deftig

- 1 Zwiebel
- 200 g Gemüse nach Wahl
- 50 g Speck
- 150 g Frischkäse oder Creme fraiche oder ähnliches

Wenn Du möchtest kannst Du zuerst eine Zwiebel und ca. 50 g Speck anbraten. Dann kommt das Gemüse in mundgerechten Stücken dazu. Je nach Gemüse so lange bei mittlerer Hitze braten, bis es noch leicht knackig ist. Nun vermischst Du das ganze mit dem Frischkäse oder ähnlichem, dem Ei(er) und den Gewürzen und gibst die Füllung in eine Schüssel.

Zubereitung Füllung süß

Quarkfüllung mit Obst

- 1 Ei
- 250 g Quark
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepulver zum Kochen
- 500 g Obst

Das Ei trennen, das Eiweiß mit einem Rührgerät steif schlagen.

Eigelb, Quark, Zucker und Vanillepuddingpulver in einer Schüssel vermischen.

Die Eigelbmasse zum Eiweiß geben und unterheben.

Hier wird der Teig nicht aufgerollt sondern nach dem ausrollen (siehe oben) an den Seiten mehrfach schräg eingeschnitten. Der Abstand soll ca. 2 cm betragen und in der Mitte soll natürlich noch Platz für die Füllung bleiben. In die Mitte gibst Du dann erst die Quarkfüllung und dann die entsteinten Pflaumen, Kirschen, usw. Die Seitenstreifen nun kreuzweise über die Füllung legen.

Den Strudel mit etwas Milch oben einpinseln und mit Zimt-Zucker bestreuen. Das Backpapier auf ein Backblech ziehen und ca. 30 min bei 200°C auf der mittleren Schiene backen.

Apfelstrudel

- 350 g Äpfel
- 40 g Zucker
- 100 g Nüsse optional
- 20g Rosinen optional
- 40 g Butter
- 15 g Milch

Hierfür schneidest Du 350 g Äpfel in kleine Stück und mischt diese mit einem Teelöffel Zimt und 40 g Zucker. Du kannst gerne noch ein paar gemahlene Nüsse dazugeben.

Der Strudel wird dann wie unter Grundteig beschrieben ausgerollt und mit zerlassener Butter bestrichen. Den Strudel in den vorgeheizten Backofen (200 °C) schieben und 2-3 Mal mit einem Gemisch aus zerlassener Butter und Milch bestrichen.