

Buttermilchtoertchen mit Kirsche

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Süßspeisen

Strudel

Österreich.

Kalt

Butterteig

Nußfülle, Mohn-, Topfen-,

- Apfelf.

Ei

Zucker

Butterteig messerrückendick ausrollen (etwa 20 cm breit, beliebig lang), gewünschte Fülle (Fülle zu Teig im Verhältnis 2:1) in der Mitte aufstreichen oder mit dem Dressiersack ohne Tülle auftragen. Den Teig beidseitig über die Fülle schlagen, den Strudel mit dem Schluß nach unten auf das Backblech legen. Die Oberseite mit Ei bestreichen, schmale Butterteigstreifen in verschiedenen Mustern auflegen, ebenfalls mit Ei bestreichen; den Strudel stupfen (mit der Nadel oben Löcher einstechen), damit der Dampf entweichen kann. Backen (mindestens 40 Minuten) und überzuckern.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.539