

## Griechischer Ölkuchen (Gliko Tapsiou me Ladi)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Süßspeisen

Strudel

Grieß

Österreich.

Kalt

120 g Weizenmehl, Glattes

1 pn Salz

1 tb Öl

60 g Butter

Salz

Muskatnuß

2 Eier

80 g Weizengrieß, grober

Brösel

Zwetschkenröster

Aus Mehl, Öl, Salz, etwas lauwarmem Wasser einen seidig-glatten Strudelteig bereiten, zu einem Laibchen formen, dieses leicht mit Öl bestreichen, 20 Minuten rasten lassen. Dann auf bemehltem Tuch etwas auswalken (rollen), mit den Händen so dünn wie Seidenpapier ausziehen und mit der fertigen Füllmasse zwei Drittel der Teigfläche bestreichen. Dann das Tuch auf der mit Masse bestrichenen Seite hochheben und den Strudelteig zusammenrollen, mit bemehltem Kochlöffelstiel 5 cm lange Stücke eindrücken, mit der Teigkarte durchschneiden und die Schnittflächen gut zusammendrücken. Die einzelnen Strudelstücke in siedendes Wasser einlegen und etwa 15 Minuten offen langsam garziehen lassen. (Je dünner die Rolle ist, desto leichter lassen sich die 5 cm langen Stücke schneiden. Bei einer dicken Rolle würden die Stücke beim Kochen platzen.) Fülle: Butter, Salz, geriebener Muskat und Eidotter werden schaumig gerührt, dann der Grieß beigegeben und verrührt. Nun steifen Schnee in die Masse einheben. Der Grießstrudel kann auch als Beilage oder Mehlspeise serviert werden. Dabei wird der gekochte Strudel in mit Butter gerösteten Bröseln oder Grieß gewälzt und mit Zwetschkenröster angerichtet.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.90