

Nussstrudel



Menge	Zutaten	Zubereitung
<u>GR:Strudelteig:</u>		
250 g	Mehl	In eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
1Prise	Salz	
1	Ei	Zutaten in die Vertiefung geben
2EL	Öl	
100 ml	Wasser, lauwarm	noch nicht alles zugeben (Teigbeschaffenheit!)
		Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, abschlagen bis er „Zungen“ wirft.
		Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bepinseln und unter einer mit Wasserdampf vorgewärmten Schüssel eine halbe Stunde ruhen lassen (Ausziehen wie beim Apfelstrudel)
<u>Nussstrudel</u>		
20 g	Butter, flüssig	Strudelteig auf einem mit Mehl bestreuten Tuch ausziehen und mit Butter bestreichen
25 g	Butter	Eier trennen und Eischnee schlagen, zur Seite stellen.
50 g	Zucker	
2	Eier	Aus Butter, Zucker und Eigelb eine Schaummasse rühren.
½ TL	Zimt	
25 g	Geriebene Schokolade	Alle Geschmackszutaten zugeben und am Ende die Schaummasse unterheben
150 g	Haselnüsse gerieben	
3 EL	Sahne	Teigplatte mit der Nussfüllung bestreichen, Ränder einschlagen und Strudel aufrollen.
30 g	Butter, zerlassen	Backraine einfetten, Strudel hineinlegen, Nahtstelle nach unten, mit Butter bestreichen.
Backtemperatur: 180°C Backzeit: 30 Minuten		
Mit Puderzucker bestäuben, mit geschlagener Sahne servieren!		