

Weintraubenstrudel

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|---------------------|
| Strudelteig | 2 Stk. |
| Weintrauben / Weinbeeren | 40 Dekagramm |
| Eigelb / Eidotter | 2 Stk. |
| Eiweiß / Eiklar | 2 Stk. |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg. |
| Feinkristallzucker | 3 Dekagramm |
| Weizenmehl (glatt) | 3 Dekagramm |
| Geriebene Nüsse | 3 Dekagramm |
| Butter | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen

Dotter mit Vanillezucker schaumig rühren; Schnee, Mehl und Nüsse unterziehen

Strudelblätter übereinanderlegen und mit zerlassener Butter bestreichen

1/3 des Teiges mit der Fülle bestreichen, mit Trauben bestreuen, aufrollen und mit Butter bestreichen

Bei 190°C ca. eine halbe Stunde backen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1279-Weintraubenstrudel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at