

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