

Nuß-Mandelstrudel



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Strudelteig	1 Pkg.
Butter	80 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Feinkristallzucker	120 g
Salz	1 Prise(n)
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Gemahlene / Geriebene Mandeln	150 g
Geriebene Walnüsse	150 g
Zimtpulver	1 Prise(n)
Kochschokolade	2 Esslöffel

Zubereitung:

- 1 Pkt. Strudelteig (4 Blätter)
 - 80 g Butter
 - 4 Eier
 - 120 g Kristallzucker
 - eine Prise Salz
 - 1 Pkt. Vanillezucker
 - 150 g geriebene, ungeschälte Mandeln
 - 150 g geriebene Walnüsse
 - eine Prise Zimt
 - 2 EL geriebene, zartbittere Kochschokolade
-
- Staubzucker zum Bestreuen

Dotter mit einem Drittel des Zuckers, Salz und Vanillezucker, schaumig rühren. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen, Nüsse mit Mandeln und Zimt vermengen. Den Dotterabtrieb vorsichtig unter den Schnee rühren

Eines der Teigblätter auf das bemehltes Strudeltuch legen, mit Butter beträufeln, das zweite Teigblatt darüberlegen und ebenfalls mit Butter beträufeln

Die Hälfte der Biskuitmasse daraufstreichen und die Hälfte des Nuß-Mandelgemisches, sowie der

geriebenen Schokolade, darauf streuen, den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen, Strudel mit der Teignah nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zweiten Strudel auf die gleiche Art zubereiten. Beide Strudel mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad etwa 35 Minuten lang backen; noch warm mit Staubzucker bestreuen und in Portionen aufteilen.

Ergibt 12 Stück

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1836-Nuss-Mandelstrudel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at