

Marillenstrudel

ZUTATEN:

Strudelteig (fertig oder selbst gemacht)
600 g Marillen
90 g Staubzucker
Abtrieb von 1 Zitrone und 1 Orange
etwas Zimt
½ EL Vanillezucker
100 g Semmelbrösel
20 g Puddingpulver

Zubereitung:

Für die Fülle die Marillen entkernen, vierteln und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Den gezogenen Strudelteig mit zerlassener Butter bestreichen und auf 2/3 des Teiges mit den marinierten Marillen gleichmäßig belegen.

Die Strudelteigränder einschlagen, einrollen, mit Butter bestreichen und bei 185°C zirka 20 min. goldbraun backen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

