Eat, letters and deco



ZWETSCHGENSTRUDEL MIT TONKA-RAHM

Ergibt 6 Portionen

🤍zum Kaffee / nostalgisch / mittelschwer

Zutaten:

Strudel:
1 rechteckig, ausgewallter Blätterteig
600 gr Zwetschgen, in Vierteln
1 Spritzer Zitronensaft
5 EL Zucker
1/4 TL Zimt
50 gr gemahlene Mandeln
etwas Hartweizengriess
50 gr Butter oder Margarine, geschmolzen
Tonka-Rahm;
3 dl Vollrahm (Vollfettsahne), steif geschlagen
1 TL Puderzucker
etwas fein abgeriebene Tonka-Bohne (Samen, Tonkabaums)

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die Zwetschgen mit dem Zitronensaft, dem Zucker, dem Zimt und den Mandeln gut miteinander vermischen.
2. Den Blätterteig auf Mehl sehr dünn auswallen. Auf ein Küchentuch legen. Die Hälfte der geschmolzenen Butter auf dem Teig vertreichen. Rundherum einen 3 cm breiten Rand freilassen. Auf der Butterfläche das Hartweizengriess ausstreuen.
3. Die Füllung nun mittig zu einem langen Rechteck auf den Teig geben. Den Teig von alles Seiten einschlagen und locker zudecken.
4. Mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backfolie belegtes Blech geben und mit der restlichen Butter bestreichen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad / mittlere Rille / ca. 25 min backen.
6. In der Zwischenzeit den Tonka-Rahm zubereiten; dazu unter den geschlagenen Rahm (Schlagsahne) den Puderzucker unterrühren und zum Schluss die gerriebene Tonkabohne zufügen.
7. Servieren; Zwetschgenstrudel auf Teller geben, mit Puderzucker bestreuen und einen Klacks Rahm dazu servieren.

Ich liebe Strudel sehr, diese Variante mit Zwetschgen schmeckt wunderbar und wird zum besonderen Gaumenschmaus mit der extravaganten Tonkabohne.
Zum Vorbereiten; den Strudel fertig backen und auf dem Blech lassen. Kurz vor dem Servieren, im heissen Ofen bei 230 Grad für 3-4 min nochmals aufbacken, um ihn lauwarm aufzutischen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.