



Strudel- bonbons

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Ruhen lassen: ca. 30 Min.
Ziehen lassen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 25 Min.
Ergibt 16 Stück

1 Portion Strudelteig
(siehe «Apfelstrudel»,
Seite 10 und Hinweis)

Füllung

500 g Zwetschgen, halbiert,
entsteint (ergibt ca. 450 g),
in Stücken

80 g Mohn

3 Esslöffel Zucker

**1 Esslöffel Pflaumen-
schnaps** (z. B. Vieille Prune)

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen
und zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.

50 g Butter, flüssig, etwas
abgekühlt

1. Teig auswallen und ausziehen siehe
«Apfelstrudel», Seite 10.

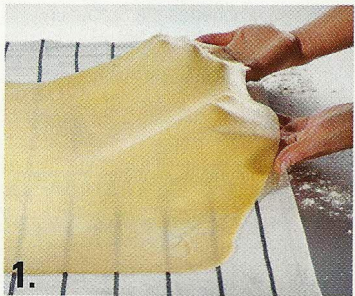
2. Teig mit der Hälfte der Butter bestrei-
chen, in 16 gleich grosse Stücke schnei-
den. Je ca. 1 Esslöffel Füllung auf den
Teigstücken verteilen, dabei ringsum
einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Von
der Längsseite her aufrollen, die Teig-
enden so verdrehen, dass Bonbons
entstehen. Mit dem Verschluss nach
unten auf ein mit Backpapier belegtes
Blech legen, mit der restlichen Butter
bestreichen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des
auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Hinweis: Für die Strudelbonbons
eignet sich fertiger Strudelteig weniger
gut, weil er beim Verdrehen der Enden
leicht zerreißen kann.

Haltbarkeit: Die Strudelbonbons
lassen sich in einem Gefrierbeutel
verpackt tiefkühlen. Haltbarkeit: ca.
1 Monat. Tiefgekühlte Strudelbonbons
auf ein mit Backpapier belegtes Blech
legen, in der Mitte des auf 200 Grad
vorgeheizten Ofens ca. 10 Min. auf-
backen. Herausnehmen, etwas abküh-
len, lauwarm servieren.

Pro Stück: 7 g Fett, 3 g Eiweiss,
16 g Kohlenhydrate, 602 kJ (144 kcal)



Teig mit bemehlten Händen von der Mitte her sorgfältig ausziehen, bis er überall durchscheinend und ca. 45×55 cm gross ist.



Seitliche Ränder einschlagen. Teig mit Hilfe eines Küchentuches leicht hochheben und so den Strudel locker aufrollen.