

Beerenstrudel

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 10 Min.

Vanille-Backcreme

2 dl **Milch**

2 dl **Rahm**

1 **Vanillestängel**,
längs aufgeschnitten,
nur ausgekrazte Samen

4 Esslöffel **Zucker**

3 Esslöffel **Maizena**

1 **Ei**

50 g **Butter**, flüssig, abgekühlt

1 Päckli **Strudelteig** (120 g)

300 g **gemischte Beeren**
(z. B. Heidelbeeren, Himbeeren,
Johannisbeeren)

100 g **Löffelbiskuits**

Puderzucker

alles in einer Pfanne mit dem Schwing-
besen verrühren, unter Rühren bei mittlerer
Hitze *bis vors Kochen bringen*. Die Pfanne
von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiter-
rühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel
giessen, auskühlen

zum Bestreichen

Teig sorgfältig auseinander falten, 2 Teig-
blätter bestreichen, die Blätter bis zur Hälfte
übereinander legen, sodass ein Rechteck
entsteht, mit den restlichen Blättern bedec-
ken, nochmals bestreichen, auf ein mit
Backpapier belegtes Blech legen

zum Füllen

zum Bestäuben

Fertig stellen: 9 Löffelbiskuits in 3 Reihen, parallel zu den Schmalseiten auf
die Mitte des Teigrechteckes legen, die Hälfte der Creme darauf verteilen.
Die Hälfte der Beeren darauf geben. Restliche Löffelbiskuits darauf legen,
mit Creme und Beeren abschliessen. Längsseiten einschlagen, Teig von beiden
Seiten her sorgfältig über die Füllung legen, mit Butter bestreichen.

Backen: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 230 Grad vorgeheizten
Ofens. Strudel während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter
bestreichen. Herausnehmen, abkühlen, auf ein Gitter schieben, auskühlen,
bestäuben.

Haltbarkeit: der Strudel schmeckt frisch am besten.

Pro Stück (1/8): 18 g Fett, 6 g Eiweiss, 32 g Kohlenhydrate, 1292 kJ (309 kcal)

