



Maronistrudel

Zutaten

500 g Mehl glat
1 Pak. Vanillezucker
1 Prise Salz
130 g Staubzucker
125 g Butter oder Margarine
1 Würfel frische Germ od. 13 g Trockengerm
2 Dotter
1 EL ÖL
Zitronenschale
1 Schuss Rum
200 ml Milch

Fülle

200 g Marzipan
2 Gläser Crema di Marroni á 280 g
60 g Staubzucker
1 Schuss Rum
eventuell etwas Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig mit den Knethacken zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. bis zum doppelten Volumen gehen lassen.

Den Teig halbieren und zu zwei Kugeln formen und nochmals zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Bereite in der Zwischenzeit die Fülle vor: Marzipan mit Crema di Marroni glattrühren. Restliche Zutaten nach und nach einrühren.

Erste Teigkugel zu einem Rechteck (ca. Blechbreite und ca. 25cm tief) ausrollen. Die Hälfte der Fülle auf dem Teig verteilen und den Teig zu einem Strudel einrollen. Mit der zweiten Teigkugel den zweiten Strudel zubereiten. Die Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegten Blech legen. Abstand halten! Den Teig ca. 20-30 Minuten zugedeckt rasten lassen (je nach Raumtemperatur). Mit Dotter-Milch-Gemisch bestreichen und bei Ober-/Unterhitze 160°C ca. 30-40 Minuten backen.

Sollte der Strudel zu dunkel werden, während des Backens mit Backpapier oder Alufolie abdecken.

Mahlzeit und Pfat di.

www.frischer.at
office@frischer.at
+43 3176 8842



Vockenberg 52, 8223 Stubenberg am See