

# Grießstrudel mit Kirschen und Schokosoße

etwa 10 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Strudelteig:

1 Pkg. Gezogener Strudelteig (120 g)

### Zum Bestreichen:

zerlassene Butter

### Füllung:

400 ml Milch  
100 g Weizengrieß  
20 g Staubzucker  
5 Eier (Größe M)  
40 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
400 g entsteinte Kirschen

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

### Schokosoße:

200 ml Wasser  
50 g Zucker  
100 g klein geschnittene Zartbitterschokolade

## 1 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein leicht bemehltes Küchentuch legen, mit Butter leicht bestreichen und ein zweites Teigblatt darauf legen.

## 2 Füllung:

Die Milch zum Kochen bringen. Grieß und Staubzucker gut einrühren und vom Herd nehmen. Eier mit Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. 1/3 der Ei-Masse mit dem Grieß glatt rühren und mit der übrigen Ei-Masse verrühren.

## 3 Die Hälfte der Grieß-Masse und die Hälfte der Kirschen auf dem Teig verteilen und dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Seitenränder nach innen einschlagen. Mit Hilfe des Küchentuches zu einem Strudel einrollen. Den zweiten Strudel gleich zubereiten.

## 4 Die beiden Strudel in beliebige, befettete Formen (10 x 30) geben.



Die Formen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heissluft 180 °C**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

5 Die noch heißen Strudel mit Staubzucker leicht bestreuen.

6 Schokosoße:

Alle Zutaten unter Rühren aufkochen und vom Herd nehmen. Die Grießstrudel mit Schokosoße servieren.

