

## Grießstrudel

ca. 24 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



### Zutaten:

#### Strudelteig:

250 g glattes Mehl  
1 Ei (Größe M)  
1 Prise Salz  
100 ml lauwarmes Wasser  
20 ml Speiseöl

#### Zum Bestreichen:

flüssige Butter

#### Grieß-Füllung:

120 g weiche Butter  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
5 Dotter (Größe M)  
220 g Weizengrieß  
250 g Sauerrahm  
5 Eiklar (Größe M)

#### Zum Kochen:

Salzwasser

#### Butter-Brösel:

120 g flüssige braune Butter  
150 g geröstete Semmelbrösel  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

#### Marillenröster:

500 g Marillenspalten  
100 g Zucker  
Saft von 1 Zitrone  
1 Prise Zimt

#### Zum Bestreuen:

Staubzucker

### 1 Strudelteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten. Den Teig halbieren, zu Kugeln formen und mit lauw warmer Butter bestreichen. Die Teigkugeln auf geölte Teller geben und erwärmte Schüsseln überstülpen. Die Teigkugeln zugedeckt ca. 2 Std. rasten lassen.

- 2 Eine Teigkugel auf einem bemehlten Küchentuch rund und so groß wie möglich ausrollen. Beide Handrücken in Mehl tauchen und unter den Teig schieben. Den Teig mit den Handrücken nach oben dünn ausziehen. Den Teig abrandeln (=leicht einreißen und rundum abzupfen).

### 3 Grieß-Füllung:

Butter mit Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Grieß mit Sauerrahm einrühren. Eiklar zu schmieriger Konsistenz aufschlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Hälfte der Füllung auf das erste Drittel des Strudelteiges geben und glatt streichen; dabei beidseitig einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Die Seitenränder nach innen einschlagen und mithilfe des Küchentuches zu einem Strudel einrollen.

### 4 Zum Kochen:

Das Salzwasser zum Kochen bringen.

- 5 Vom Strudel mit einem bemehlten Kochlöffelstiel 12 gleichmäßige Stücke abdrücken. Die Strudelstücke nacheinander im köchelnden Wasser garen. Wenn die Strudelstücke vom Boden aufsteigen, noch ca. 2 Min. im Salzwasser lassen.
- 6 Den zweiten Strudel ebenso zubereiten.
- 7 **Butter-Brösel:**  
Butter mit Semmelbröseln und Vanillin-Zucker vermischen und die gekochten Strudelstücke darin wälzen.
- 8 **Marillenröster:**  
Marillen mit Zucker, Zitronensaft und Zimt einige Minuten zugedeckt dünsten.
- 9 **Zum Bestreuen:**  
Die Strudelstücke mit Staubzucker bestreuen und mit Marillenröster servieren.