

Marillenstrudel

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

▬ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Strudelteig:

1 Pkg. Gezogener Strudelteig
(120 g)

Zum Bestreichen:

zerlassene Butter

Füllung:

50 g weiche Butter
25 g Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
3 Dotter (Größe M)
250 g Speisetopfen (10% Fett i.
Tr.)
125 g Sauerrahm
3 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
60 g gesiebttes glattes Mehl
400 g entsteinte, klein
geschnittene Marillen
20 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

1 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein leicht bemehltes Küchentuch geben, mit Butter leicht bestreichen und ein zweites Teigblatt darauf legen. Mit einem feuchten Küchentuch bedecken.

2 Füllung:

Für die Füllung Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Salz und Dotter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Topfen und Sauerrahm kurz unterrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Das Mehl unterheben.

3 Die Hälfte der Masse und die Hälfte der Marillen und Pistazien auf dem Teig verteilen und dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Seitenränder nach innen einschlagen und das Ganze zu einem Strudel einrollen. Den zweiten Strudel gleich zubereiten.

4 Die beiden Strudel aneinander liegend mit dem Schluss nach unten auf ein befettetes Backblech geben.



Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Marillenstrudel halten besser die Form, wenn sie in einer eckigen Auflaufform gebacken werden.
- Die Marillenstrudel mit Dr. Oetker Dessert-Soße Bourbon-Vanille zum Kochen oder Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße aus dem Kühlregal servieren.

