

Schokostrudel mit Erdbeeren

ca. 8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

2 Blätter Gezogener Strudelteig (120 g)

Zum Bestreichen:

zerlassene Butter

Schoko-Erdbeerfüllung:

50 g weiche Butter

2 EL gesiebter Staubzucker

3 Dotter (Größe M)

3 Eiklar (Größe M)

2 EL Zucker

1 Prise Salz

50 g geriebene Zartbitterschokolade

50 g gemahlene Nüsse nach Wahl

2 EL Semmelbrösel

1 EL glattes Mehl

250 g klein geschnittene Erdbeeren

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Erdbeersoße:

125 g Erdbeeren

1 EL Zucker

Saft von 1/2 Zitrone

1 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein leicht bemehltes Küchentuch legen, mit Butter leicht bestreichen und das zweite Teigblatt darauflegen. Mit einem feuchten Küchentuch bedecken.

2 Schoko-Erdbeerfüllung:

Butter mit Staubzucker und Dottern mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen und unterheben. Schokolade, Nüsse, Semmelbrösel und Mehl dazugeben und unterheben. Die Füllung mit den Erdbeeren auf dem Teig verteilen und dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Seitenränder nach innen einschlagen und mit Hilfe eines Küchentuches zu einem Strudel einrollen. Den Strudel mit dem Schluss nach unten auf ein befettetes Backblech legen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Zum Bestreuen:

Den noch heißen Strudel mit Staubzucker leicht bestreuen.



④ Erdbeersoße:

Die Zutaten vermischen und pürieren. Den Schokostrudel mit Erdbeersoße servieren.

