

# Strudel-Schnecken

20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Füllung:

3 EL Speiseöl  
1 klein geschnittene Zwiebel  
1 klein gehackte, getrocknete Chilischote  
200 g gemischtes Faschiertes  
250 g gehobeltes Rotkraut  
150 g klein geschnittener grüner Paprika  
5 EL Rotwein  
2 EL Wasser  
2 EL Essig  
2 KL Salz  
Pfeffer  
Zucker  
75 g Crème fraîche  
1 Eiklar (Größe M)  
1 gestr. KL Speisestärke  
50 g geriebener Käse nach Wahl

### Strudelteig:

2 Pkg. Gezogener Strudelteig (120 g)

### Zum Bestreichen:

50 g flüssige Butter  
1 Dotter (Größe M)  
2 EL Milch

### Dip:

50 g gehobeltes Rotkraut  
50 g klein geschnittener grüner Paprika  
70 g Crème fraîche  
125 g Kräuter-Crème fraîche  
Salz  
Pfeffer

## 1 Füllung:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Chili, Faschiertes und Rotkraut unter Rühren anbraten. Paprika, Rotwein, Wasser und Essig dazugeben und 10 Min. bei kleiner Hitze köcheln. Die Füllung mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Crème fraîche, Eiklar, Stärke und Käse unterrühren und abkühlen lassen.

## 2 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein leicht bemehletes Küchentuch geben und mit Butter bestreichen. Den Teig in 4 Rechtecke (ca. 11 x 22 cm) teilen und die Füllung darauf gleichmäßig verteilen, so dass ca. ein ca. 1 cm breiter Rand frei bleibt.

## 3 Zum Bestreichen:

Von der langen Seite der eingeteilten Rechtecke den Teig vorsichtig aufrollen, so dass längliche Rollen entstehen. Die Rollen jeweils als Schnecke aufrollen und in befettete Muffinformen geben. Dotter mit Milch verrühren und die Schnecken damit bestreichen.

## 4 Den Vorgang mit den übrigen drei Strudelteigblättern wiederholen.



Die Form auf den Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

- 5 Den Backvorgang mit den übrigen Strudel-Schnecken wiederholen.
- 6 **Dip:**  
Für den Dip Rotkraut und Paprikawürfel mit Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 Die lauwarmen Strudel-Schnecken mit dem Dip servieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann statt Rotwein auch Wasser für die Füllung verwenden.

