

Strudelkranz mit Früchten

etwa 12 Stück



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Strudelteig:

180 g gesiebtes glattes Mehl
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
1 EL Olivenöl
6 EL lauwarmes Wasser

Füllung:

2 Eier (Größe M)
60 g Frucht-Zucker
20 g glattes Mehl
20 g Maisstärke
100 g geriebene Mandeln
500 g gemischtes Obst nach Wahl

Zum Verzieren:

gemischtes Obst nach Wahl
Diabetiker-Süße

1 Strudelteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig auf einen leicht geölten Teller geben und etwas mit Öl bestreichen. Zugedeckt ca. 2 Std. rasten lassen.

3 Füllung:

Eier mit Fruchtzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Stärke und Mandeln vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben. Das Obst ev. klein schneiden und unterheben.

4 Den Teig auf ein gut bemehltes Küchentuch geben und etwas flach drücken. Von der Mitte aus über den Rand des Tuches gleichmäßig ausziehen. Die Füllung auf das untere Drittel des Teiges streichen und mithilfe des Tuches von unten nach oben einrollen. Den Strudel mithilfe des Tuches in eine befettete, bemehlte Springform mit Rohrbodeneinsatz (26 cm Ø) geben.



- 5 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Einkochzeit: etwa 40 Minuten

- 6 **Zum Verzieren:**
Den überkühlten Strudel stürzen, mit Obst verzieren und mit Diabetiker-Süße bestreuen.

