

## Zwetschkenstrudel

ca. 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



### Zutaten:

#### Zwetschken-Marzipan-Füllung:

- 1 kg entsteinte Zwetschken
- 4 Eier (Größe M)
- 5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bittermandel
- 100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- 100 g geriebene Mandeln
- 50 g glattes Mehl

#### Strudelteig:

- 4 Strudelteigblätter

#### Zum Bestreichen und

#### Bestreuen:

- zerlassene Butter
- Staubzucker

#### Uhudler-Sturm-Schaum:

- 1 Ei (Größe M)
- 2 Dotter (Größe M)
- 2 - 3 EL Zucker
- 150 ml Uhudler-Sturm

### 1 Zwetschken-Marzipan-Füllung:

Die Zwetschken klein schneiden und zur Seite geben. Eier mit Aroma und Marzipan mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Mandeln mit Mehl vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

- 2 Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch legen, mit etwas Butter bestreichen und das zweite Strudelteigblatt darauf legen. Die Hälfte der Füllung darauf streichen; dabei einen ca. 4 cm breiten Rand frei lassen. Die Hälfte der zur Seite gegebenen Zwetschken auf der Füllung verteilen. Die Seitenränder nach innen einschlagen und mithilfe des Küchentuches zu einem Strudel einrollen. Mit dem Schluss nach unten auf ein befettetes Backblech geben. Den zweiten Strudel gleich zubereiten.

### 3 Zum Bestreichen:

Die Strudel mit etwas Butter bestreichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**



- 4 **Uhudler-Sturm-Schaum:**  
Die Zutaten mit einer Schneerute über Dampf (Wasserbad) cremig rühren.
  
- 5 **Zum Bestreuen:**  
Die Strudel mit Staubzucker bestreuen und mit Uhudler-Sturm-Schaum servieren.

