



Erdbeer - Vanille Strudel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das unvergleichliche, sommerliche "Schmankerl", köstlich, einfach nachvollziehbar

Zutaten

- 4 Blätter Strudelteig für 2 Strudel (Aus dem Supermarkt)
- 800 g vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen
- 100 g Zucker
- 200 g zerlassene Butter
- 50 g Mandelblättchen
- 120 g frisch geriebene Semmel - oder Toastbrotrösel
- Mark von 2 Vanilleschoten
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst den Backofen auf 220 ° C vorheizen.

Schritt3

100 g Butter mit 50 g Zucker und den Mandelblättchen erhitzen, goldbraun rösten und zuletzt die Semmelbrösel dazu geben.

Schritt4

Ebenfalls etwas rösten, aus der Pfanne nehmen, ausbreiten, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Die Erdbeeren waschen, putzen, trocken auf Küchentrepp ablaufen lassen; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt6

Ca. 50 g Zucker mit dem Vanillemark mischen, über die Erdbeeren geben, vorsichtig mengen.

Schritt7

Der Strudel:

Schritt8

Ein feuchtes Küchentuch ausbreiten und zunächst 1 Strudelblatt darüber geben. Mittels eines Küchpinsels mit flüssiger Butter einstreichen und ein 2. Strudelblatt darüber geben, ebenfalls mit Butter bestreichen.

Schritt9

Etwas $\frac{1}{4}$ der Butter - Mandelbrösel, als breiter Streifen auf das untere Drittel verteilen und mit der Hälfte der Erdbeeren belegen.

Schritt10

Ein weiteres Viertel Butterbrösel darüber geben, seitlich einschlagen. Mit Hilfe des Küchentuchs einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, mit der Naht nach unten setzen. Erneut mit Butter bestreichen.

Schritt11

Den Vorgang mit dem 2. Strudel wiederholen und für 13 - 15 min. in den vorgeheizten Backofen schieben, goldgelb backen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Danach aus dem Ofen nehmen, ca. 10 min. ausruhen lassen und mit Puderzucker einstäuben, portionieren.

Schritt14

Dazu ist vieles möglich, z. B. Vanillesoße, Vanilleeis, Erdbeer Sorbet, Wein - Sabayon etc.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** einfach, erdbeeren, köstlich, sommerrezepte, vanille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-vanille-strudel/>