

Weintrauben Strudel Rezept



- **Küche:** Deutsch, Österreichisch, Schweizerisch
- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

- **Portionen:** Ca. 8 Stücke
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : 'Ca. 8 Stücke', 'yield' : " });
```

Wer kennt und liebt nicht den warmen, knusprigen Wiener Apfelstrudel. Ein Weintrauben Strudel, fein im Geschmack und saftig mit Eierschaum gemacht, sorgt doch einmal für Abwechslung. Schmeckt Groß und Klein, z. B. als Dessert, zum Kaffee, heißem Schokolade oder Tee. Zum Einfrieren ist er allerdings nicht geeignet. Zum Weintrauben Strudel werden oft verschiedene Weinsorten zum Genuss empfohlen. Das Ganze wäre ein toller Nachtisch für einen romantischen Abend oder Date.

Für Kinderfeiern wäre der Weintrauben Strudel auch eine perfekte Variante, denn welches Kind freut sich nicht auf ein Stückchen vom leckeren und süßen Strudel?

Zutaten

- 500 g kernlose Weintrauben, gewaschen, gut trocken gelaufen
- 4 Strudelblätter aus dem Kühlregal
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 150 g Haselnüsse, geröstet, gemahlen
- 150 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker

- 1 Tütchen Vanillezucker
- 80 g Zucker
- 3 Eiweiß, mit 1 Prise Salz halbsteif geschlagen
- 3 Eigelbe
- Etwas flüssige Butter zum Bestreichen
- Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Den Strudelteig auf ein bemehltes Küchentuch legen und mit flüssiger Butter bestreichen; den Backofen auf 170 ° C vorheizen.

Schritt2

Die Butter mit den Eigelben, Zitronenabrieb, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen intensiv schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe dazu geben, die Haselnüssen verrühren. Den Eischnee mit dem Puderzucker und eine Prise Salz in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt3

Die Masse gleichmäßig auf den Strudelteig streichen, die Weintrauben darüber verteilen. Mit Hilfe des Küchentuchs einrollen, die Enden andrücken.

Schritt4

Auf das gefettete Backblech heben und noch einmal mit flüssiger Butter einstreichen. auf der mittleren Schiene etwa 45 - 50 min. goldgelb backen.

Schritt5

Danach mit Puderzucker bestäuben, portionieren. Z. B. mit Eiscreme, oder Gekonntgekocht echter Vanille Sauce, Weinschaum, Prosecco - Zabaione mit Amaretto oder Eierlikör Sabayon zum Tisch geben.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Bayerisch, Desserts, Gefüllte Kuchen, Partyrezepte, Sonstige, Vegetarisch **Zutaten:** Butter, Trauben, Zitrone, Zucker

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