



Heidelbeeren im Strudelsäckchen

12 Stück

Zubereitung:

40 min

Backzeit:

15 min bei 160 °C (Heißluft)

Zutaten für die Füllung:

1/2 l kräftiger Rotwein

100 g Wiener Zucker Bio

Rübenzucker

1/4 Zimtstange

1 Sternanis

1 TL abgeriebene Schale
von je einer unbehandelten

Zitrone und Orange

600 g Heidelbeeren

Zutaten für die Creme:

Schale je einer
unbehandelten Zitrone und
Orange

100 g weiche Butter

100 g Wiener Staubzucker

1 Ei

20 g Mehl

100 g geriebene Mandeln

2 EL Vanillepuddingcreme

3 Strudelblätter
(Fertigprodukt)

1 Ei zum Bestreichen

Für die Füllung Wein, Bio
Rübenzucker, Zimtstange,
Sternanis und Zitruschalen
aufkochen. Heidelbeeren
hinzufügen, ein Mal aufkochen,
vom Herd nehmen und zugedeckt
einige Minuten ziehen lassen. Die
Hälfte der Heidelbeeren über dem
Kochtopf abtropfen lassen.

Für die Creme die Zitruschalen
fein hacken. Butter und
Staubzucker schaumig rühren. Ei,
gesiebtes Mehl, Mandeln und die
Vanillepuddingcreme
untermischen.

Die Strudelblätter in Quadrate
schneiden und jeweils in die Mitte
etwas Mandelcreme geben und
die Hälfte der Heidelbeeren darauf
verteilen. Ei trennen, die
Teigränder mit versprudeltem
Eiklar bestreichen, Teig
zusammenfalten. Die Säckchen
mit versprudeltem Eidotter
bestreichen, auf ein mit
Backpapier ausgelegtes Backblech
setzen und im vorgeheizten
Backrohr bei 160 °C ca.
15 Minuten backen.

Den Kochsud der Heidelbeeren
auf die Hälfte einkochen, dann die
restlichen Heidelbeeren
hineingeben. Die Strudelsäckchen
mit Heidelbeerkompott servieren.

Mostpalatschinken

10 Stück

Zubereitung:

50 Minuten

Zutaten für den Teig:

4 Eier
1/4 l Milch
1/4 l Most (oder Wein)
1/2 TL Salz
250 g Mehl

Butter zum Backen

Zutaten für die Füllung:

100 g Dörrzwetschken
4 – 5 EL Rum
1/8 l Milch
250 g geriebene Walnüsse
100 g Wiener Backzucker
1/2 TL Zimt

Wiener Zucker
Drüberstreuer
Zucker-Zimt zum Bestreuen

Eier, Milch, Most und Salz gut verquirlen, mit Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Bei Bedarf noch etwas Milch dazugeben. In einer Pfanne Butter erhitzen, nach und nach die Palatschinken herausbacken und zugedeckt warm stellen.

Für die Füllung Dörrzwetschken klein schneiden und mit Rum vermischen. Die Milch erwärmen, mit Nüssen, Backzucker und Zimt verrühren und die mit Rum vermischten Dörrzwetschken hineinrühren. Die Palatschinken mit der Füllung bestreichen, auf ein Dreieck zusammenlegen und mit dem Drüberstreuer Zucker-Zimt bestreuen.

Variante:

Abwechslung bringt geriebener Mohn anstatt der Walnüsse.

Orangenstrudel

1 Strudel

Zubereitung:

80 Minuten

Backzeit:

25 Minuten bei 210° C

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl

50 g Weizengrieß

1 Prise Salz

1 Eidotter

50 g Butter

6 EL Sauerrahm

4 EL Wasser

Öl zum Bestreichen

Butter zum Bestreichen

Zutaten für die Füllung:

12 mittelgroße Orangen

1/16 l Cointreau

150 g Wiener Braunzucker

8 EL Zwiebackbrösel

150 g grob geriebene

Walnüsse

Eidotter zum Bestreichen

Wiener Streuzucker zum
Bestreuen

Für den Teig Mehl und Grieß auf einer Arbeitsfläche vermischen. In die Mitte Salz, Eidotter, flüssige lauwarmer Butter, Sauerrahm und lauwarmer Wasser geben. Die Zutaten so lange kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Den Teig zu einer Kugel formen, auf einen mit Öl bestreichen. Mit einer erwärmten Schüssel bedecken und ca. 30 Minuten rasten lassen.

Die Orangen schälen, in Spalten teilen, filetieren, mit Cointreau und Braunzucker vermischen.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch papierdünn ausrollen und mit zerlassener Butter bestreichen. Mit Orangenstücken belegen, mit Zwiebackbröseln und Nüssen bestreuen.

Mithilfe des Tuches den Teig einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit versprudeltem Eidotter bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 210° C ca. 25 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Streuzucker bestreuen.