

Nuss-Cranberry-Strudel

Für 4 Personen, Gesamtzeit: 90 min, mittelschwer

Für den Teig

- 125 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Sonnenblumenöl
- 1 Eigelb (Gr. M)
- ca. 60 ml lauwarmes Wasser
- 30 g Butter oder Margarine

Für die Füllung

- 50 g getrocknete Cranberrys
- 3 EL Apfelsaft
- 45 g Honig
- 75 ml Nuss- oder Mandeldrink
- 125 g gemahlener Nuss-Mix
- 75 g grob gehackte Nüsse

Für das Mango-Tatar

- 1/2 kleine rote Chilischote
- 1 große, reife Mango
- 1–2 TL Limettensaft

Und so geht's:

1. Aus Mehl, Salz, Öl, Eigelb und Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes eine geschmeidige Teigkugel kneten. Unter einer mit heißem Wasser ausgespülten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Füllung Cranberrys, Saft, Honig, Nussdrink und gemahlene Nüsse erwärmen.
3. Ein großes Leinen- oder Küchentuch dünn mit Mehl ausstäuben. Strudelteig vorsichtig darauf dünn ausziehen. Aus dem Teig ein Rechteck (ca. 20 x 25 cm) ausschneiden. 4 Teige dünn mit etwas geschmolzener Butter bestreichen, Füllung darauf verteilen, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Gehackte Nüsse aufstreuen.
4. Die frei gelassenen Teigränder der kurzen Seiten etwas über die Füllung klappen. Teig durch vorsichtiges Anheben des Tuches von der Längsseite her aufrollen. Enden etwas zusammendrücken. Teig mit Hilfe des Tuches auf das Backblech heben, dünn mit etwas Butter bestreichen.
5. Bei ca. 180 °C 35 Minuten goldbraun backen, nach ca. 20 Minuten Backzeit mit der übrigen Butter bestreichen.
6. Sehr fein geschnittener Chili, fein gewürfeltes Mango-Fruchtfleisch und Limettensaft mischen und mit den Strudelstücken servieren. Nach Belieben mit etwas Zitronenmelisse anrichten.

(Schrot&Korn, Ausgabe 12/2015)



©pixabay, Rita E