

Immer lecker

... Nudeln & Pasta mal anders

Süße Nudeln im Strudelmantel



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Süße Nudeln im Strudelmantel

Zutaten für 4 Personen:

200 g Mehl, 1 EL Öl, 1 Prise Salz, 100 ml Wasser, 30 g Rosinen, 2 EL Rum, 100 g Suppennudeln, 80 g Butter, 100 g Puderzucker, 1 Paket Vanillezucker, 3 Eier, 250 g Quark, geriebene Zitronenschale von ½ Zitrone

Zubereitung:

Für den Strudelteig Mehl, Öl und 1 Prise Salz mit 100 ml lauwarmen Wasser verkneten und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Die Suppennudeln nach Packungsanweisung kochen.

Für die Füllung:

60 g Butter, 80 g Puderzucker und Vanillezucker, zusammen mit der Zitronenschale schaumig rühren. 2 Eier nach und nach unterrühren. Abschließend die abgetropften Suppennudeln und die Rosinen unterheben.

Den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch dünn ausziehen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und dabei an einer Längsseite und den beiden Querseiten einen zweifingerbreiten Rand freilassen. Die Querseiten etwas einschlagen und den Strudel mithilfe des Tuches von der bestrichenen Seite her vorsichtig einrollen. Mit der Naht nach unten vorsichtig (mithilfe des Tuches) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ausrollen. Ein Ei verquirlen und den Strudel damit bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 50 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und das Ganze warm servieren.

Dazu passt Fruchtkompott oder Fruchtsoße.