

Ricotta-Kirsch-Strudel



[Weitersagen](#) [Seite drucken](#)

Zutaten (für 12 Stück)

Teig:

200 g Mehl
125 ml lauwarmes Wasser
2 EL Öl
½ TL Salz

Füllung:

250 g Ricotta
75 g Zucker
2 Eigelb
2 Eiweiß
350 g Sauerkirschen
50 g Mandelblättchen

Zubereitung

Vorbereitung

Teigzutaten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und unter einem feuchten Tuch 30 min ruhen lassen. Für die Füllung Ricotta und die Hälfte des Zuckers mit Eigelb verrühren. Eiweiß halbstreif schlagen und dann restlichen Zucker löffelweise – und unter Weiterschlagen – einrieseln lassen. Einschnee unter die Ricotta-Masse ziehen. Zuletzt die Kirschen beifügen.

Zubereitung

Strudelteig auf bemehltem Küchentuch dünn auswallen. Teig dann über dem Handrücken papierdünn ausziehen. Dickere Randpartien wegschneiden, sodass ein gleichmäßiges Rechteck entsteht. Butter schmelzen und Teig damit dünn bestreichen. Ricotta-Füllung auf dem oberen Teig Drittel verteilen und Mandelblättchen darüber streuen. Seitenränder über Füllung klappen und Strudel mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen und auf ein Blech gleiten lassen. Mit Butter bestreichen und backen. Strudel aus dem Ofen nehmen, nochmals mit Butter bepinseln und mit Puderzucker bestreuen – fertig!

Spareribs mit Kartoffel-Speck-Wedges

Rotbarsch mit Gazpacho-Ragout