



## Süsser Kürbisstrudel

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitung ca. 40 min. & 30 min. Ruhen lassen  
Backen ca. 40 min



### Teig:

300g Weissmehl  
150g Ruchmehl  
 $\frac{3}{4}$  TL Salz  
2dl Wasser  
3EL Öl  
2 Ei  
1.5TL Butter  
Etwas Mehl zum Auswallen

Vanilleglace

### Füllung:

600g Kürbis  
5EL Sultaninen  
9EL Zucker  
2TL Zimt  
2Pr Muskat  
2EL Rum  
120g Butter  
150g Haselnüsse, gemahlen  
270g saurer Halbrahm

### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, Salz dazugeben. Wasser, Öl und Ei schaumig schlagen und zum Mehl geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. In ein Tuch wickeln, 30 Minuten ruhen lassen. Kürbis schälen und in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, mit den übrigen Zutaten bis und mit den Nüssen dazugeben und gut vermischen. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben, Strudelteig darauf möglichst dünn auswallen. Handrücken mit Mehl bestäuben und den Teig greifen und vorsichtig weiter ausziehen, bis man fast durchblicken kann. Teig auf einem bemehlten Küchentuch ablegen. Butter schmelzen und den Teig damit bepinseln. Füllung über den Teig verteilen. Den sauren Halbrahm über die Füllen streichen, mithilfe des Küchentuches einrollen und bei 220°C 15 Minuten, anschliessend bei 200°C 25 Minuten fertig backen. 1 Kugel Vanilleglace