

# KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



## AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 4 Personen

### Strudel mit Ricotta und Kirschen

Cremiger, milder Ricotta und aromatische, säuerliche Kirschen kombiniert mit Baiser – dieses Dessert wird Ihre Gäste sicher beeindrucken.

#### Vorbereitung und Zubereitung:

1. Das Mehl mit 125 ml heißem Wasser, Öl und Salz in einer Schüssel so lange kneten, bis sich ein glänzender, elastischer Teig bildet. Den Teig zu einer Kugel formen und in ein feuchtes Küchentuch einschlagen. 20 Minuten ruhen lassen.
2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Ricotta in einer Schüssel verrühren.
3. Die Eiweiße mit dem Handmixer steif schlagen und dabei den restlichen Zucker langsam hineinstreuen und unterziehen. So lange schlagen, bis der Eischnee glänzt.
4. Den Eischnee und die Sauerkirschen unter die Ricottamasse rühren.
5. Die Butter in einem Topf zerlassen. Ein Küchentuch mit Mehl bestreuen. Den Strudelteig auf dem Tuch hauchdünn ausrollen und mit den Händen so weit wie möglich zu einem Rechteck auseinander ziehen. Er soll dünn wie Papier sein.
6. Den Teig mit einem Teil der zerlassenen Butter bestreichen. Die Ricottafüllung im oberen Fünftel der Teigfläche verteilen und dabei auf beiden Seiten einen Rand von 2 bis 3 cm stehen lassen.
7. Die Hälfte der Mandelblättchen über die Füllung streuen. Den Teig an den Seiten einschlagen und mithilfe des Küchentuchs aufrollen. Ein Backblech mit zerlassener Butter bestreichen und den Strudel daraufgleiten lassen. Die Teigrolle ebenfalls großzügig mit Butter bestreichen und mit den restlichen Mandelblättchen garnieren.
8. Den Strudel auf der Einschubebene 2 im Programm „Heißluft mit Ringheizkörper“ bei 220 °C 35 Minuten lang backen. Erneut mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Anrichten

Mit einem Brotmesser in vier Stücke teilen und mit Schlagsahne servieren.

#### Geheimtipp des Küchenchefs

Natürlich erfüllt es einen mit Stolz, hauchdünnen Strudelteig selbst zuzubereiten. Doch wenn's mal schnell gehen soll, leisten auch Fertigteige aus dem Kühlregal gute Dienste.

perfekt in form und funktion



#### Zutaten:

##### Für den Strudelteig

250 g Mehl  
5 EL Öl  
125 ml heißes Wasser  
Salz

##### Für die Füllung

2 Eier  
75 g Zucker  
250 g Ricotta  
350 g entsteinte Sauerkirschen  
75 g Butter  
50 g Mandelblättchen  
Puderzucker

#### Informationen:

Schwierigkeit: schwer  
Zeit: 35 Minuten  
Temperatur: 220 °C  
Programm: Heißluft mit Ringheizkörper  
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Filiale

**24963 Tarp**

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

**25821 Bredstedt**

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89