

STRUDEL MIT DÖRRFRÜCHTEN UND HONIG

Für den Teig:

1 EL Butter
6 EL warmes Wasser
1 Ei
250 g Allzweckmehl
Salz

Für die Füllung:

1 kg Dörrfrüchte (Zwetschgen,
Feigen, Rosinen, Aprikosen)
140 g Butter
2 EL Honig
100 g Zwieback
200 g grob zerschnittene
Walnüsse
Puderzucker zum Garnieren



1. Die Butter zerlassen und das Ei, das Wasser, das Salz und zuletzt das Mehl hineingeben. Rühren, bis sich ein glatter Teig ergibt. Den Teig auf gemehlter Fläche zu einem großen, sehr dünnen Teigblatt ausrollen.
2. Die Füllung wie folgt zubereiten: die Butter zerlassen, zwei Löffel davon auf die Seite tun und den Rest mit den Mandeln, dem Zwieback und dem Honig vermengen. Mit der Mischung zu $\frac{2}{3}$ das Teigblatt bedecken, das restliche Drittel unbedeckt lassen.
3. Die Dörrfrüchte auf die Zwiebackmischung legen und mit Puderzucker bestreuen. Das Teigblatt rollen und mit der übrigen Butter bestreichen.
4. Den Strudel in eine gebutterte Backform legen und bei 200°C während 40 Minuten backen. Etwas erkalten lassen und Puderzucker darüber streuen. In Stücke geschnitten servieren.

