

Südböhmischer Bierstrudel

Teig:

- › 250 g Butter
- › 300 g glattes Mehl + Mehl zum Verarbeiten
- › 1 Prise Salz
- › 100 ml helles Bier
- › 1 Ei zum Bestreichen

Quark-/Topfenfüllung:

- › 750 g fetter Quark/Topfen
- › 2 Vanillezucker
- › 5 EL brauner Zucker
- › 2 Eier
- › Zitronenschale und -saft

Powidlfüllung:

- › 16 EL Zwetschgenmus
- › 2 cl Rum
- › Zimt

ZUBEREITUNG: **LEICHT**

DAUER: **ca. 60 min.**

PORTIONEN: **2 Strudel**

Mehl in eine Rührschüssel sieben, zerlassene Butter und Bier dazu gießen, salzen und zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch Mehl zugeben - der Teig soll nicht kleben. Den gut verarbeiteten Teig in eine Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen werden beide Füllungen vorbereitet. Den Teig halbieren, aus jeder Hälfte ein Rechteck rollen. Zuerst mit der Powidlfüllung, dann mit der Quark-/Topfenfüllung bestreichen, aufrollen, an den Enden gut zusammendrücken und mit aufgeschlagenem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170-180 °C etwa 40 Minuten backen.



Tipp:

Den Bierstrudel kann man auch mit Schlagsahne/-obers und Minze dekorieren.

Jihočeský pivní štrúdl

Těsto:

- › 250 g másla
- › 300 g hladké mouky + mouka na zahuštění a podsypání
- › 1 špetka soli
- › 100 ml světlého 10° piva
- › 1 vejce na potřeni

Tvarohová náplň:

- › 750 g tučného tvarohu
- › 2 vanilkové cukry
- › 5 lžíc třtinového cukru
- › 2 vejce
- › citronová kůra a šťáva

Povidlová náplň:

- › 16 lžic švestkových povidel
- › 2 cl rumu
- › skořice

OBTÍŽNOST: **SNADNÉ**

DOBA PŘÍPRAVY: **cca 60 min.**

PORCE: **2 štrúdlly**

Mouku vsypeme do mísy, rozkrájíme v ní změkklé máslo, osolíme, přilijeme pivo a zpracujeme těsto, které se nelepí. Hladké, dobře propracované těsto zabalíme do folie, vložíme do lednice a připravíme náplně. Odleželé těsto rozdělíme na dvě části. Vyválíme placky (podle potřeby podsypáváme moukou), které potřeme nejprve povidly a následně ochuceným tvarohem. Zabalíme do šišky a potřeme rozšlehaným vejcem, pečeme ve vyhřáté troubě na 170-180 °C asi 40 minut.

Tip:

Štrúdl můžeme ozdobit šlehačkou a lístkem máty.

