

Nuss-Strudel aus Erdäpfelteig (2 Strudel)



Zutaten Kartoffel-Mürbteig

700g Kartoffel(roh), ergibt 500g gekocht
500g Mehl, je 250g Dinkel-Vollmehl und Weizen
8g Backpulver
100g Staubzucker
8g Vanillezucker
1/2 Zitrone, davon die Schale
120g kalte Diätmargarine (Becel)
2gr. Eier
Salz für die Kartoffel

Zutaten Nuss-Fülle

80g Rosinen
25ml Rum
400g ausgelöste Walnüsse (ca. 80Stk)
80g Roh-Rohrzucker
15g Vanillezucker
250ml Milch
2EL Honig
12g Zimt
1/2 Zitrone, davon der Saft

Zubereitung (2½ Stunden)

Rosinen in Rum marinieren. Kartoffel kochen.

Inzwischen die Nüsse auslösen und in der Maschine ziemlich fein hacken, alle Zutaten wiegen. Die Eier versprudeln und ein wenig davon zum Bestreichen beiseite geben.

Mehl mit Becel verbröseln, mit den passierten Kartoffeln (salzen!) und den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Mit sauberem Tuch bedeckt im Kühlschrank eine halbe Stunde rasten lassen.

Inzwischen Milch erwärmen, Zucker und Honig darin auflösen.

Wenn die Milch kocht, Nüsse, Zimt und Zitronensaft hineingeben und noch einmal kurz aufkochen. Vom Feuer nehmen, Rosinen dazugeben und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Das Backrohr auf **175°C** Heissluft vorheizen.

Den Teig halbieren. Jede Hälfte ausrollen, mit Fülle bestreichen, zu einem Strudel rollen.

Die beiden Strudel auf einem Backblech platzieren, mit einer Gabel oft durch und durch (!) stechen und mit Ei bestreichen.

40-45 Minuten backen, danach zugedeckt auskühlen lassen.