



Dinkel-Marillen-Strudel

auf dem Zauberstein plus

Das brauchst du dafür:

- 250 Dinkelvollkornmehl
- 250 g Dinkelmehl (630)
- Prise Salz
- ½ Würfel Hefe
- 270 ml Milch
- ½ EL +25 g brauner Zucker
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 50 g weiche Butter
- 1 TL Winterkuss von Edelschmaus (Lebkuchengewürz)
- 1 Ei
- 300 g Marillenkönfitüre / Birnenkönfitüre
- 1 Eigelb
- 30 g Mandelblättchen
- 1 EL Puderzucker

So wird's gemacht:

- Beide Mehlsorten mit Salz in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröseln.
- 50 ml lauwarme Milch und ½ EL braunen Zucker in die Mulde gießen, mit dem kleinen Edelstahl Schneebesen verrühren und ca. 10 Min. gehen lassen.
- 25 g braunen Zucker, restliche lauwarme Milch (220 ml) Zuckerrübensirup, Butter, Gewürz und Ei zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in die große Nixe geben und zugedeckt ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
- Teig auf die Teigunterlage geben und mit dem Teigschneider vorsichtig in 2 Portionen teilen.
- Nacheinander mit dem Nudelholz rechteckig ausrollen (á ca. 25x40 cm)
- Könfitüre darauf verstreichen.
- Je Enden einschlagen und von der Längsseite aufrollen. Beide Strudel auf den leicht gefetteten Zauberstein plus legen.
- Eigelb mit etwas Wasser verquirlen. Strudel damit bepinseln. Mit Mandeln bestreuen und in den kalten Backofen bei **180 °C Ober - /Unterhitze für 30 – 35 Min.** backen, herausnehmen und abkühlen lassen.
- Strudel mit Puderzucker bestreuen.