



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto © 123rf



Dessert

Zwetschenstrudeltasche

Zutaten

Für 4 Personen

150 g Strudelteig
750 g frische Zwetschgen
50 g Paniermehl
50 g Haselnüsse gemahlen
75 g Zucker
1 TL Zimt

wenig Butter
wenig Eigelb

Passend dazu:

- Vanillecreme
- Vanilleeis
- Wenig Schlagrahm

Zubereitung

1. Für die Strudelmasse die Zwetschgen waschen und in kleine Würfel schneiden.
2. Alle Zutaten für die Masse miteinander mischen.
3. 10 Kaffeetassen mit Butter ausfetten und aus dem Strudelteig passende Quadrate schneiden.
4. Strudelteig vorsichtig in die Tassen drücken und mit der Masse füllen.
5. Spitzchen des Teigs mit wenig Eigelb bestreichen und zusammendrücken
6. Die Strudeltäschchen bei 220 °C im Ofen während 20 Minuten backen, mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.