

## Zutaten für 4 kleine Strudel:

2 Eier Gr. M  
200 g Zucker  
1 Msp. Vanillepulver (alternativ Vanilleextrakt,- Aroma oder Zucker)  
200 ml Milch  
180 ml Sonnenblumenöl  
1 Pkg. Backpulver (=16 g)  
750-780 g Mehl

## Füllung:

500 g Pflaumenmarmelade/Powidl (je dickflüssiger umso besser)

## Zubereitung:

- 1) Im ersten Schritt mixt ihr die Eier mit dem Zucker und Vanillepulver cremig.
- 2) Wenn sich eine hellgelbe, schaumige Masse gebildet hat, lasst ihr Milch und Öl schrittweise einrinnen.
- 3) Entnehmt 2 EL von der Gesamtmenge an Mehl und vermischt sie mit dem Backpulver. Diesen Teil gebt ihr zum Ei-Zucker-Gemisch dazu.
- 4) Das restliche Mehl wird portionsweise und nach Bedarf eingeknetet. Ich brauche meist zwischen 750 und 780 g. Kippt also nicht alles auf einmal hinein.
- 5) Wenn der Teig nicht mehr am Schüsselrand klebt (er ist allerdings noch recht weich – siehe Video), ist er fertig und kann sofort bearbeitet werden.
- 6) Ihr könnt ihn nach Augenmaß in 4 Teile teilen oder abwiegen. Der gesamte Teig hatte bei mir rund 1440 g. Somit sollte jedes Stück ca. 360 g wiegen.
- 7) Legt eine Form der Größe: 40 x 32 cm mit Backpapier aus. Schnappt euch das erste Stück. Den Rest deckt ihr ab, damit er nicht austrocknet. Walkt den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn aus (ca. 2-3 mm) und auf die Größe eines Rechtecks (ca. 30 x 25 cm). Bestreicht dieses mit ca. 3 vollen EL Powidl. Verwendet nicht zu viel Fülle, weil dies kein Hefeteig ist und auch so saftig bleiben wird. Weniger ist hierbei mehr.
- 8) Rollt den Teig von der längeren Seite aus auf. Nicht zu fest, da er sonst beim Backen platzen kann und legt ihn in die Form. Dasselbe macht ihr mit den restlichen Stücken.
- 9) Am Ende habt ihr 4 dünne Strudel, die in der Form genügend Abstand zueinander haben sollten.
- 10) Backt sie bei 180 Grad O/U Hitze ca. 25-30 min. Sie sollten oberflächlich nur ein bisschen Bräunung bekommen. Sind sie zu dunkel, sind sie auch zu trocken, also behaltet sie im Auge.
- 11) Die fertigen Strudel lasst ihr vollständig auskühlen, bestreut sie nach Wunsch mit Puderzucker und könnt sie genießen.



### Sastojci za 4 male štrudle:

2 jaja

200 g šećera

Na vrh noža vanilije u prahu (alternativno ekstrakt, aromu ili vanilin šećer)

200 ml mlijeka

180 ml suncokretovog ulja

1 pak. praška za pecivo (=16 g)

750-780 g brašna

### Za fil:

oko 500 g pekmeza od šljiva (što gušći)

### Priprema:

1) U prvom koraku jaja, šećer i vaniliju kremasto umutite.

2) Kad se stvorila pjenasta svijetlo žuta smjesa, postepeno dodajte mlijeko i ulje.

3) Od ukupne količine brašna oduzmite 2 kašike i pomiješajte ih sa praškom za pecivo. Ovaj dio dodajte u smjesu od jaja i šećera.

4) Preostalo brašno postepeno dodajte i mijesite. Meni je inače potrebno 750 do 780 g. Zato nikad ne sipajte cijelu količinu brašna odjednom.

5) Kad se tijesto počne odvajati od posude (ono je ipak mekano – vidi se u videu), gotovo je i može se odmah izrađivati.

6) Možete ga odoka podijeliti na 4 djela ili vagnuti. Moje tijesto je imalo ukupno 1440 g. Znači svaki dio bi trebao da ima oko 360 g.

7) Kalup veličine 40 x 32 cm obložite pek papirom. Uzmite prvi komad tijesta. Preostale komade prekrijte krpom da se ne isušne. Tijesto tanko razvaljajte (2-3 mm) i na veličinu pravougaonika (ca. 30 x 25 cm). Premažite ga sa 3 pune kašike pekmeza. Ne stavljajte previše fila, jer ovo nije štrudla sa germom. Ova će i sa manje fila ostati sočna.

8) Tijesto zarolajte počevši od duže strane, ne previše čvrsto kako vam štrudla prilikom pečenja nebi popucala. Postupak ponovite sa preostalim komadima tijesta.

9) Na kraju ćete imate 4 tanke štrudle, koje bi trebale imati dovoljno razmaka jedna između druge.

10) Pecite ih na 180 stepeni gornji/donji grijači 25-30 min. Na površini bi trebale da imaju samo lagano smeđu boju. Ako su već previše potamnile, znači da su se i isušile. Zato ih imajte na oku.

11) Gotove štrudle ostavite da se potpuno ohlade pa ih po želji pospite šećerom u prahu.

