



„TEIG-BONBONS“ MIT HUHN UND GEMÜSE

Möchten Sie lieber etwas mehr Teig, so verwenden Sie 4 Teigquadrate übereinander (also 1 Blatt). Mit buntem Blattsalat oder einem würzigen Tomatensalat schmeckt dieses einfache und kreative Rezept hervorragend.

- 1.** Filoteig ca. 10 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2.** Backrohr auf 180° C vorheizen.
- 3.** Hühnerfleisch mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen und in heißem Öl rasch anbraten, auskühlen lassen.
- 4.** Hühnerfleisch mit blanchierten Karotten, Jungzwiebel und Crème Fraîche vermischen.
- 5.** Teigblätter in 4 gleich große Quadrate schneiden und mit zerlassener Butter bestreichen.
- 6.** Je zwei Teigquadrate übereinander legen und die Masse am unteren Teil des Teiges so verteilen, dass links und rechts ca. 2 cm Rand frei bleibt. Den Teig einrollen, die Seitenenden wie „Bonbons“ zusammendrücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit zerlassener Butter bestreichen.
- 7.** Im vorgeheizten Rohr ca. 15 Min. goldgelb backen.

**ZUTATEN FÜR ca. 20
„BONBONS“:**
10 Blätter Tante Fanny
Frischer Filo- oder Yufkateig
250g

2 Hühnerfilets, würfelig
geschnitten
1 Bund Jungzwiebel, in Ringe
geschnitten
2 Karotten, würfelig
geschnitten und blanchiert
125g Crème Fraîche
2 EL Öl
Salz, Pfeffer, Currypulver
Butter zum Bestreichen

🕒 Zubereitungszeit:
ca. 40 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze:
180° C, 15 Min.

Heißluftofen: 170° C





FILO- UND STRUDELTEIGSPEZIALITÄTEN „AUS ALLER WELT“

Typisch traditionelle Speisen eines Landes oder einer Region und die Verzehrgeohnheiten seiner Einwohner sind meist von der Geschichte und der kulturellen Entwicklung geprägt.

Das multinationale Staatengefüge der „habsburgischen Donaumonarchie“ war der Ursprung für viele Backwaren, die heute als „traditionell österreichisch“ gesehen werden.

So kam der hauchdünn gezogene Strudelteig aus dem weit verzweigten Kulturraum des Nahen Ostens und der Türkei über die Balkanländer der Habsburgmonarchie und Ungarn nach Österreich.

In diesen Ländern werden nach wie vor viele einzigartige kulinarische Köstlichkeiten zubereitet. Der Teig wird meist in verschiedenste Formen gebracht:

- rechteckige und dreieckige Taschen,
- Röllchen und Säckchen oder
- „geschichtet“ in Auflaufformen

Diese süß oder pikant gefüllten Spezialitäten werden dann entweder in einer Pfanne oder einer Fritteuse gebraten, frittiert oder im Backrohr gebacken.

„Gezogener Strudelteig“ mit seinen „internationalen Gesichtern“.

Viel Spaß beim Probieren und Gustieren.

Ihre Tante Fanny



SCHUSTERSTRUDEL (UNGARISCHES ORIGINALREZEPT)

1. Bandnudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen und sehr sorgfältig abtropfen lassen.
2. Strudelteig ca. 10 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.
3. Backrohr auf 150° C vorheizen.
4. Für die Füllung Topfen mit Dotter, Vanillezucker, Rosinen, Zitronenschale und Kristallzucker verrühren.
5. Eiklar steif schlagen und gemeinsam mit den gekochten Bandnudeln unter die Topfen-Masse heben.
6. Eine befettete Auflauf- oder Backform mit Semmelbröseln bestreuen und mit vier Strudelblättern auslegen. Teigblätter versetzt in die Form legen, sodass die Hälfte der Blätter über den Rand hängt. Zwischen die Teigblätter zerlassene Butter streichen.
7. Topfenfülle auf den Teigblättern verteilen und den überhängenden Teig darüber schlagen und nett drappieren.
8. Den Auflauf im vorgeheizten Rohr etwa 35 Min. goldgelb backen, mit Staubzucker bestreuen und noch heiß servieren!

ZUTATEN FÜR 1

AUFLAUFFORM CA. 18 CM

DURCHMESSER:

4 Blätter **Tante Fanny Frischer**
Strudelteig

200g **Bandnudeln**

500g **Topfen (Quark)**

4 **Eidotter**

4 **Eiklar**

1 Pkg. **Vanillezucker**

100g **Kristallzucker**

80g **Rosinen**

20g **Semmelbrösel**

Abgeriebene Schale einer

unbehandelten Zitrone

Butter zum Bestreichen

🕒 **Zubereitungszeit: ca. 40 Min.**

Backzeit: Ober-/Unterhitze:

150° C, 35 Min.

(nach ca. 20 Min. mit

Alufolie abdecken)

Heißluftofen: 140° C



ALT-WIENER APFELSTRUDEL

Am liebsten verwende ich für meine Apfelstrudel fein säuerliche, backfeste Apfelsorten wie Boskoop, Jonagold oder Idared!

ZUTATEN FÜR 1 GROSSEN STRUDEL:

4 - 6 Blätter **Tante Fanny
Frischer Strudelteig**

750g **säuerliche Äpfel,
dünnblättrig geschnitten
oder geraspelt**

Saft einer Zitrone

1/16 l **Rum**

50g **Rosinen**

50g **Kristallzucker**

1 Pkg. **Vanillezucker**

50g **Walnüsse, gehackt**

1 EL **Zimt, gemahlen**

Prise Salz

50g **Semmelbrösel**

Butter zum Bestreichen

🕒 **Zubereitungszeit:**

ca. 40 - 45 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze:

200° C, ca. 35 Min.

Heißluftofen: 190° C

1. Strudelblätter ca. 10 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Backrohr auf 200° C vorheizen.
3. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln, mit Rosinen, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz verrühren und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.
4. Semmelbrösel in etwas Butter oder Margarine anrösten.
5. Je 2 - 3 Strudelblätter leicht versetzt nebeneinander legen, mit zerlassener Butter bestreichen und 2 - 3 weitere Teigblätter darüber legen. Auf das untere Teigdrittel gerösteten Semmelbrösel und Apfelmischung verteilen.
6. Strudelteig seitlich einschlagen und von unten her mit Hilfe des Küchentuches einrollen.
7. Strudel mit der Nahtseite nach unten schräg auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit zerlassener Butter bestreichen.
8. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene ca. 35 Min. goldbraun backen.

Mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren!

APFELSTRUDEL MIT WEINTRAUBEN - NACH "WINZER ART"

1. Weintrauben waschen, halbieren, entkernen und mit Cognac oder Rum beträufeln.
2. Backrohr auf 200° C vorheizen.
3. Strudelblätter laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
4. Geschnittene Äpfel gleich mit Zitronensaft beträufeln.
5. Je zwei Strudelblätter mit der Hälfte der Nüsse, Äpfel, Rosinen, Weintrauben, Zimt und Kristallzucker bestreuen.
6. Strudelteig seitlich einschlagen und mit Hilfe des Tuches einrollen. Mit der Nahtseite nach unten auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen.
7. Strudel im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene ca. 35 Min. backen.

ZUTATEN FÜR 2 STRUDEL:
4 Blätter **Tante Fanny Frischer
Strudelteig**

500g **säuerliche Äpfel, klein
geschnitten oder geraspelt**

Saft einer halben Zitrone

80g **Feinkristallzucker**

100g **dunkle Weintrauben**

50g **Rosinen**

1 **Stamperl Cognac oder Rum**

Zimt, gemahlen

100g **Walnüsse, gerieben**

Butter zum Bestreichen

🕒 **Zubereitungszeit:**

ca. 45 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze:

200° C, ca. 35 Min.

Heißluftofen: 190° C

*Ofenwarm nur mit etwas Staubzucker
bestreut servieren.
Ein Gedicht!*

