

Kartoffelstrudel mit Kirschen

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 105 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Komplette
- 330 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g + 60 g Zucker
- 20 g frische Hefe
- 200 ml warme Milch
- 400 g Sauerkirschen (TK)
- 60 g weiche + 20 g geschmolzene Margarine oder Butter
- 1 Prise Jodsalz
- 1 x Mark einer Vanilleschote
- 2 Eier
- Puderzucker
- 6 Kugeln Vanilleeis

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2556 kJ
Energie (Kilokalorien):	611 kcal
Fett:	21 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8,4 g
Kohlenhydrate:	89 g
davon Zucker:	40 g
Ballaststoffe:	4 g
Eiweiß:	12 g
Salz:	0,68 g

Zubereitung

1. Pfanni Püreepulver, 330 g Mehl, Vanillezucker und 100 g Zucker verrühren. Eine Mulde in die Mitte drücken. 20 g Hefe hinein bröckeln und mit 1/8 von insgesamt 200 ml warmer Milch verrühren. Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen.

2. 400 g Sauerkirschen auftauen.

3.x60 g Margarine oder Butter, 1 Prise Salz, Vanillemark, restliche Milch und 2 Eier zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handmixers glatt verkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

4.xTeig auf einer bemehlten Arbeitsplatte etwa 2 cm dick ausrollen. Kirschen und 60 g Zucker mischen und auf die Teigmitte geben. Kartoffelteig aufrollen und die Enden gut verschließen.

5. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C/Gas Stufe 3) vorheizen.

6. Kartoffelstrudel mit Kirschen mit 20 g flüssiger Margarine oder Butter bestreichen und im heißen Ofen etwa 35 Minuten backen. Kartoffelstrudel mit Kirschen mit Puderzucker bestäuben, in Scheiben schneiden und mit Vanilleeis anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 35 min Gehzeit: 50 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen