



Restaurant
Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com
Tel. 02642 / 427 57 · Fax 02642 / 453 01

Strudelteig

Für 4 Personen

200 g Mehl Typ 550
550 ml lauwarmes Wasser
1 TL Olivenöl
1 Tropfen Essig
1 TL Meersalz
1 Msp Backpulver
1 Eigelb
50 g Puderzucker

Alles zusammen kneten, und auf einem mehlierten Leinentuch hauchdünn ausrollen. Mit kalter Pâtisserie-Mandelcreme bestreichen und mit gegarten Pfirsichstückchen belegen. Zu einer Rolle rollen. Mit Eigelb bestreichen, dann etwa 20 Minuten bei 180°C backen, danach mit flüssiger Butter einstreichen und mit Puderzucker bestäuben. Schließlich nochmals 8 Minuten backen.