

## Lamm im Strudelteig mit Kohl

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Blätter Tante Fanny Original Gezogener Strudelteig
- 2 Stück Lammrücken (je ca. 170g)
- 3 Schalotten, grob geschnitten
- 3 EL Öl
- 2 Dotter
- 2 große Kohlblätter, blanchiert
- 2 Karotten, würfelig geschnitten und blanchiert
- 200g Eierschwammerl (Pfifferlinge)
- ½ Bund Petersilie, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- etwas frischen Thymian
- Salz und Pfeffer
- Butter zum Bestreichen
- Als Alternative zu Lamm bietet sich auch Rind, Kalb oder Huhn an.



### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 55 - 60 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze: 190° C, 14 Min.

Heißluftofen: 180° C

1. Strudelteig (in geschlossener Verpackung) 10 Min. vor dem Verarbeiten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Backrohr auf 190° C vorheizen.
3. Lammfleisch salzen, pfeffern und gemeinsam mit frischem Thymian beidseitig in heißem Öl rasch anbraten.
4. Schalotten anschwitzen, Eierschwammerl dazugeben und kurz durchrösten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Karotten, Petersilie und Dotter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Kohlblätter halbieren, versetzt übereinander legen, die Gemüsemischung darüber verteilen, die Lammstücke mittig platzieren und straff einrollen.
6. Je 1 Kohlrolle auf zwei mit Butter beträufelte Teigblätter legen, Seitenränder des Teiges einschlagen und mit Hilfe des Küchentuches einrollen. Mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit etwas zerlassener Butter bestreichen.
7. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene etwa 14 Min. backen.
8. Strudel portionieren und noch heiß servieren!

*Servieren Sie dieses geschmackvolle Fleischgericht mit einem Glas kräftigen Rotwein!*

## Brokkoli-Lachs-Päckchen

### Zutaten für 5 Päckchen:

- 5 Blätter Tante Fanny Original Gezogener Strudelteig
- ½ Brokkoli, blanchiert und sehr klein geschnitten
- 400g frisches Lachsfilet
- 3 EL Crème Fraîche
- Salz, Pfeffer
- Butter zum Bestreichen



### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze: 190° C, 10 Min.

Heißluftofen: 180° C

1. Strudelteig (in geschlossener Verpackung) 10 Min. vor dem Verarbeiten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Backrohr auf 190° C vorheizen.
3. Crème Fraîche mit Salz und Pfeffer vermengen, Brokkoliröschen unterheben.
4. Lachs in ca. 6 x 5 cm große Stücke schneiden. Fischstücke in der Mitte einschneiden, sodass eine Art Tasche entsteht. Brokkolifülle in die „Fischtasche“ geben, zusammenklappen und leicht andrücken.
5. Jeweils zwei Teigblätter übereinander legen und dazwischen mit zerlassener Butter bestreichen. Teig in der Mitte zusammenfalten.
6. Die gefüllten Lachsstücke auf die Teigstreifen legen. Teig zu Päckchen zusammenschlagen, die Seitenränder leicht andrücken.
7. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit zerlassener Butter bestreichen.
8. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene etwa 10 Min. backen.

Diese köstlichen Teigpäckchen harmonieren hervorragend mit gemischtem Salat und einem Glas spritzigen Weißwein.

*Diese köstlichen Fischpäckchen schmecken hervorragend mit gemischtem Salat und einem Glas fruchtigen Weißwein.*

## Griechischer Spinatstrudel (Spanakopita)

### Zutaten für 1 Auflaufform:

- 3 Blätter Tante Fanny Original Gezogener Strudelteig
- 500g frischer Spinat, blanchiert oder aufgetaut
- 125g Schafkäse, würfelig geschnitten
- 1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 3 Kirschtomaten
- etwas frischer Thymian
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Bestreichen



### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 25 - 30 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze: 180° C, ca. 30 Min.

Heißluftofen: 170° C

1. Strudelteig (in geschlossener Verpackung) 10 Min. vor dem Verarbeiten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Backrohr auf 180° C vorheizen.
3. Schafkäse, Spinat, Zwiebel und Knoblauch vorsichtig vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Teigblätter mit Öl bestreichen und so in eine befettete Auflaufform legen, dass der Teig über den Rand hängt.
5. Fülle in die Auflaufform geben, in die Mitte die Kirschtomaten legen und den überhängenden Teig rundherum nett drapieren. Mit Öl beträufeln und frischem Thymian bestreuen.
6. Im vorgeheizten Rohr auf der unteren Schiene ca. 30 Min. goldbraun backen.

*Von diesem Rezept gibt es einige Variationen. Manchmal wird diese griechische Spezialität auch mit Blätterteig zubereitet.*

## Altwiener Apfelstrudel

### Zutaten für einen großen Strudel:

- 2 - 3 Blätter Tante Fanny Original Gezogener Strudelteig
- 750 g säuerliche Äpfel, dünnblättrig geschnitten oder geraspelt
- Saft einer Zitrone
- 1/16 l Rum für die Rosinen
- 50 g Rosinen
- 50 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 50 g Walnüsse oder Mandeln, gehackt
- 1 EL Zimt, gemahlen
- Prise Salz
- 70 g Butter
- 50 g Semmelbrösel



### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 40 - 45 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze: 200° C, 35 Min.

Heißluftofen: 190° C

1. Strudelteig (in geschlossener Verpackung) 10 Min. vor dem Verarbeiten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Backrohr auf 200° C vorheizen.
3. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln, mit Rum-Rosinen, Zucker, Vanillezucker, Nüssen oder Mandeln, 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 geröstete Semmelbrösel und Apfelmischung verteilen.
6. Strudelteig seitlich einschlagen und 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 und mit Staubzucker bestreut noch warm servieren!

*Am besten für einen Apfelstrudel geeignet sind fein säuerliche, backfeste Apfelsorten wie Boskop, Jonagold oder Idared.*

## Ziegenbällchen im Strudelteig

### Zutaten für 20 Bällchen:

- 5 Blätter Tante Fanny Original Gezogener Strudelteig
- Frischer Strudelteig
- 125g Ziegenfrischkäse (Bällchen)
- oder Mischkäse aus Ziegen- und Kuhmilch
- 4 EL Topfen (Quark)
- 1 - 2 EL Honig, flüssig
- 1 EL Semmelbrösel
- 2 EL Pinienkerne oder gehackte Walnüsse
- Butter zum Bestreichen



### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

1. Strudelteig (in geschlossener Verpackung) 10 Min. vor dem Verarbeiten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Backrohr auf 180° C vorheizen
3. Alle Zutaten vermischen und kleine Bällchen formen.
4. Teigblätter vierteln.
5. Je 2 EL Fülle mittig auf je einen Teigstreifen platzieren, Teig einschlagen und zu Bällchen formen.
6. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Bällchen mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 15. Min. goldbraun backen.

*Die Ziegenbällchen schmecken besonders fruchtig mit karamellisierten Birnen: Dafür 2 reife Birnen in Spalten schneiden, das Kerngehäuse entfernen und in 4 EL karamellisiertem Zucker und etwas Butter kurz in einer Pfanne schwenken. Als genussvolle Dekoration: geröstete Walnusshälften bzw. Pinienkerne.*