



Die Strudler

Das Münchendorfer Strudelbuch

Klassische Münchendorfer
Rezepte von Strudlergeneration zu
Strudlergeneration weitergegeben.



SPÖ
Münchendorf



Wir verbinden Altes mit Neuem - Tradition mit Innovation. In unseren Archiven haben wir für Sie ein echtes Schmankerl entdeckt und neu aufgelegt: Das Strudelbuch!

Darin finden Sie klassische Münchendorfer Strudelrezepte, die vor über 30 Jahren aus den Rezeptbüchern unserer Eltern- und Großelterngeneration liebevoll zusammengetragen wurden.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen, beginnend mit dem damaligen Vorwort unserer ehemaligen Volksschul-Direktorin (von 14.2.1977 bis 1.1.1984) Frau Elisabeth Jost, die uns in ihrer Erzählung ein interessantes Stück Münchendorfer Geschichte näher bringt.

Ihr Bürgermeister
Sebastian Remmert

Hallo, liebe Strudlerinnen und Strudler,

es war eine sehr, sehr gute Idee, die von Münchendorferinnen - Ladies first - und Münchendorfern eigenhändig zubereiteten Strudeln an einem Strudelfesttag zu verkosten und die Rezepte in einem Strudelkochbuch zu sammeln. Warum wir uns so abstrudeln? Die Antwort liegt in der Vergangenheit.

In der Zeit, als mein Großvater die Großmutter freite, waren die wirtschaftlichen Verhältnisse weder bei den Bauern noch bei den Arbeitern - es gab damals zwei Fabriken im Ort - besonders rosig. Fleisch kam bei den meisten Familien nur am Sonntag auf den Mittagstisch. An den Wochentagen bestanden die Mahlzeiten aus Gemüse, viel Erdäpfeln, Hülsenfrüchten, selbst gemachten Teigwaren und Mehlspeisen. Anscheinend aßen die Münchendorfer besonders gern Strudeln, das Mehl, das sie zum Backen und Kochen - ich denke da an den Lungenstrudel - brauchten, wuchs sozusagen vor ihrer Haustür, denn schon immer war das Dorf von fruchtbaren Feldern umgeben. Und gleich hatten sie einen „Spitznamen“, sie wurden zu den „**Strudlern**“.

Auch die Bewohner der umliegenden Ortschaften hatten und haben heute noch halb spöttische, halb liebevolle Zweitnamen. Sie sind uns leider nur mündlich überliefert, aber ältere Münchendorfer kennen sie noch ganz genau. So sind die Trumauer die „**Knödler**“, die Guntramsdorfer heißen „**Krotenpracker**“ und die Laxenburger „**Spargler**“ (Spargelanbau). In Velm gab es viele Krautäcker, die Velmer sind die „**Krauterer**“. Im Weinort Gumpoldskirchen wurden zwischen Rebstöcken Bohnen angebaut, die Gumpoldskirchner sind die „**Bohnenhirschen**“. Und in Achau, wo mehrere Wasserläufe ein Paradies für Enten bilden, heißen die Einwohner „**Anterer**“ (Anten - Mundartform für Enten).

Die Münchendorfer aber haben - wie viele andere Leute - die Vorliebe für Strudeln neu entdeckt und backen wieder die beliebten Köstlichkeiten. Ob wir süße oder pikante, vegetarische oder mit Fleisch gefüllte Strudeln auf unserem Speisezettel haben, sie schmecken uns immer.

Und wenn Sie lieber Leser, das eine oder andere Rezept aus diesem Buch ausprobieren wollen, wünsche ich Ihnen schon heute gutes Gelingen und guten Appetit.

Ihre Elisabeth Jost

P.S. Mein Lieblingsdessert ist Apfelstrudel mit viel Rosinen und Vanillesauce





Inhalt

	Seite
Fruchtige Strudel	
1 Apfelstrudel (gezogener Teig)	6
2 Irenes Apfelstrudel	8
3 Witwer-Apfelstrudel mit Rosinen	10
4 Apfel-Zwetschkenstrudel	12
5 Apfelschlängel	14
6 Kirschenstrudel	16
7 Kiwi-Trauben-Strudel	18
8 Weintraubenstrudel	20
9 Gemischter Obststrudel	22
10 Beerenstrudel	24
Süße Strudel	
11 Schokoladenstrudel für die Enkerl	26
12 Schokoladenstrudel mit einem Schuss Rum	28
13 Topfenstrudel	30
14 Topfenstrudel mit Marillen	32
15 Reisstrudel	34
16 Mürber Marmeladenstrudel	36
17 Nussstrudel	38
18 Nussstrudel nach Anna Tante	40
18 Nussstrudel mit feinem Germteig	42
20 Mohnstrudel	44
21 Pistazienstrudel	46

	Seite
Herzhafte Vegetarische Strudel	
22 Klassischer Krautstrudel	48
23 Sauerkrautstrudel	50
24 Spinatstrudel mit Schafkäse	52
25 Spinat-Lauchstrudel	54
26 Spinatstrudel mit Schafkäse und Oliven	56
27 Gemüsestrudel mit Béchamel	58
28 Burgenländischer Bauernstrudel	60
29 Erdäpfel-Gemüse-Strudel	62
30 Bazant Bohnenstrudel	64
31 Spargel-Strudel	66
Herzhafte Fleisch- und Fischstrudel	
32 Krautstrudel vom Franz	68
33 Burgenländischer Krautstrudel	70
34 Bohnenstrudel mit Grammeln	72
35 Kräuter-Fleischstrudel für die Rindsuppe	74
36 Fleischstrudel mit Topfenteig	76
37 Erdäpfelstrudel mit Faschiertem	78
38 Lauchstrudel mit Schinken	80
39 Schweinslungenbraten im Strudelteig	82
40 Schneller Lachsstrudel	84
41 Fischstrudel	86



Apfelstrudel (gezogener Teig)



Guten Appetit wünscht Ihnen Elfriede Wiederer.

Zutaten

500 g glattes Mehl
1.000 - 1.500 g Äpfel
50 g Öl
1 Spritzer Essig
1 Prise Salz

Lauwarmes Wasser (nach Bedarf)

Zimtucker (nach Geschmack)

Geröstete Semmelbrösel (nach Bedarf)

Optional: Rosinen (nach Geschmack)

Zubereitung

Teig vorbereiten: Mehl, Salz, Öl, Essig und lauwarmes Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Teig ausziehen: Den Teig dünn ausrollen und anschließend vorsichtig in die gewünschte Form ausziehen.

Füllung vorbereiten: Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben gleichmäßig auf dem ausgezogenen Teig verteilen.

Verfeinern: Die Äpfel mit Zimtucker und gerösteten Semmelbröseln bestreuen. Optional können Rosinen hinzugefügt werden.

Backen: Den Strudel vorsichtig einrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze (ca. 180 °C Ober-/Unterhitze) goldbraun backen.



Der gezogene Apfelstrudel ist ein Klassiker der österreichischen Küche und ein Symbol für Tradition und Handwerkskunst. Mit seinem zarten, hauchdünn ausgezogenen Teig, gefüllt mit saftigen Äpfeln, aromatischem Zimtucker und knusprigen Bröseln, verkörpert er den Geschmack von Heimat und Gemütlichkeit.

Dieses Rezept, über Generationen weitergegeben, lädt ein, den Zauber eines selbstgemachten Strudels in die eigene Küche zu holen - ein Genuss für jeden Anlass.

Tipp: Noch leicht warm genießen mit Vanillesauce.

Irenes Apfelstrudel



Zu diesem Geschmackserlebnis werden Sie eingeladen von Ihrer Irene Bickel.

Zutaten

für den Teig:

250 g glattes Mehl
125 ml lauwarmes Wasser
30 g Öl (ca. 2 Esslöffel)
Optional: 1 Ei

für die Füllung:

1.000 g säuerliche Äpfel (geschält und klein geschnitten)
200 g Semmelbrösel
100 g Butter
200 g Zucker
Zimt (nach Geschmack)
Abgeriebene Zitronenschale (nach Geschmack)

Zubereitung

Zubereitung des Teigs: Mehl, Wasser, Öl und optional das Ei zu einem glatten Teig verkneten. Die Teigkugel mit etwas Öl bestreichen und ca. 30 Minuten unter einer erwärmten Schüssel ruhen lassen.

Zubereitung der Füllung: Die Brösel in der Butter goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Äpfel mit Zucker, Zimt und Zitronenschale vermengen.

Strudel zubereiten: Den Teig auf einem bemehlten Tuch zu einem dünnen Rechteck vorsichtig mit dem Handrücken ausziehen. Den Teig mit zerlassener Butter beträufeln. Die gerösteten Brösel auf zwei Drittel des Rechtecks verteilen. Die Apfelmischung gleichmäßig auf den Bröseln verteilen. Die Ränder des Teigs einschlagen und den Strudel mithilfe des Tuchs zu einer Rolle formen.

Backen: Den Strudel vorsichtig auf ein gefettetes Backblech gleiten lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreuen und heiß servieren.



Mit diesem Rezept gelingt Ihnen ein klassischer Apfelstrudel, wie er traditionell in österreichischen Küchen zubereitet wird. Der zarte, selbstgemachte Teig wird hauchdünn ausgezogen, mit einer aromatischen Füllung aus säuerlichen Äpfeln, Zimt, Zucker und gerösteten Bröseln verfeinert und goldbraun gebacken.

Dieses Rezept von Irene Bickel vereint die Liebe zur Handarbeit und den unverwechselbaren Geschmack eines hausgemachten Apfelstrudels - ein wahres Fest für die Sinne!

Witwer-Apfelstrudel mit Rosinen



Gutes Gelingen wünscht Ernest Gily.

Zutaten

Füllung:

1.000 g Äpfel (geschält und klein geschnitten)
80 g Semmelbrösel
50 g Rosinen
Zimt (nach Geschmack)

Weitere Zutaten:

4 Strudelblätter
Speiseöl (zum Bestreichen)

Zubereitung

Füllung vorbereiten:

Die Äpfel klein schneiden und mit Semmelbröseln, Rosinen und Zimt nach Geschmack vermengen.

Strudel formen:

Die Strudelblätter einzeln mit Speiseöl bestreichen. Anschließend die Füllung gleichmäßig auf die Strudelblätter verteilen. Die Blätter einrollen, sodass ein geschlossener Strudel entsteht.

Backen:

Die Strudel auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Heißluft) ca. 35 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



Der Witwer-Apfelstrudel ist ein einfacher, aber dennoch köstlicher Klassiker, der mit minimalem Aufwand ein maximales Geschmackserlebnis bietet. Mit fertigen Strudelblättern, einer saftigen Füllung aus Äpfeln, Rosinen, Semmelbröseln und Zimt gelingt dieser Strudel im Handumdrehen.

Ideal für alle, die den traditionellen Geschmack eines Apfelstrudels genießen möchten, ohne viel Zeit in der Küche zu verbringen. Ein perfektes Rezept für spontane Genussmomente!

Apfel-Zwetschken Strudel



Viel Glück beim Backen wünscht Ihnen Johanna Koller.

Zutaten

für den Teig:

500 g Mehl
250 ml lauwarmes Wasser
1 Ei
60 g Öl (ca. 4 Esslöffel)
1 Prise Salz

(Alternativ: gefrorenen Strudelteig verwenden)

für die Füllung:

500 g Äpfel oder Birnen (blättrig geschnitten)
500 g getrocknete Zwetschken (klein geschnitten)
150 g Zucker
80 g Semmelbrösel
60 g Butter (zum Rösten der Brösel)

Zubereitung

Teig vorbereiten (falls nicht gefroren verwendet): Mehl, Wasser, Ei, Öl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung vorbereiten: Die Semmelbrösel in der Butter kurz goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die Äpfel oder Birnen mit den getrockneten Zwetschken und Zucker vermengen.

Strudel formen: Den halben Strudelteig dünn ausrollen oder den gefrorenen Teig auftauen und ausbreiten. Den Teig mit zerlassener Butter bestreichen, die vorbereitete Füllung gleichmäßig darauf verteilen und den Strudel vorsichtig einrollen.

Backen: Den Strudel auf ein befettetes Backblech legen, erneut mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 1 Stunde backen, bis er goldbraun ist.



Der Apfel-Birnen-Strudel kombiniert die saftige Süße von geschälten Apfel- und Birnenscheiben mit der feinen Würze von getrockneten Zwetschken, Zimt und gerösteten Bröseln. Eingehüllt in einen hauchdünnen Teig, wird dieser Strudel goldbraun gebacken und mit einer leichten Schicht Staubzucker verfeinert.

Die harmonische Mischung aus Fruchtigkeit und zarter Knusprigkeit macht ihn zu einem besonderen Genuss - perfekt für jede Gelegenheit!

Apfelschlangel



Ein Gutes Gelingen wünscht Anna Schepan.

Zutaten

für den Teig:

300 g glattes Mehl
60 ml Milch (entspricht ca. 4
Esslöffeln)
100 g Margarine
Abgeriebene Zitronenschale (nach
Geschmack)
1 Prise Salz
60 g Staubzucker
1 Dotter (Eigelb)

1 Ei

30 g Germ (Hefe)
1 Ei (zum Bestreichen)

für die Füllung:

500 g Äpfel (feinblättrig gehobelt)
50 g Kristallzucker
30 g Rosinen
Zimt (nach Geschmack)

Zubereitung

Fett, Mehl, Salz und Trockengerm auf einem Brett abbröseln, Zitronenschale, Zucker, Ei, Dotter und die kalte Milch zu einem Teig verkneten. Dieser wird rechteckig ausgewalkt und die Ränder werden gleichgeradelt. Dann wird der Teig in der Mitte mit einer Fülle aus feinblättrig gehobelten Äpfeln, Rosinen, Zucker und Zimt belegt. Von beiden Seiten über die Fülle geschlagen (man kann die Seiten auch 3cm breit und 5 cm lang mit dem Teigrand einradeln und über der Fülle einmal rechts und dann links drüberlegen).

Mit dem Restteig Streifen radeln und über den Strudel ein Gitter verzieren. Nun lässt man den Teig auf einem befetteten Blech aufgehen. Dann wird der Schlangel mit zerquirtem Ei bestrichen und gebacken (Heißluft 170° ca. 45 Minuten).



Dieser Apfelschlangel (Apfelstrudel) besticht durch einen feinen, mit Hefe zubereiteten Teig, der durch seine zarte Textur überzeugt. Gefüllt mit saftigen Äpfeln, süßen Rosinen, Zucker und einer Prise Zimt, wird er durch ein dekoratives Teiggitter zum Blickfang.

Das Rezept von Anna Schepan vereint traditionelle Backkunst mit liebevollen Details - perfekt für alle, die einen klassischen Strudel mit einer raffinierten Note genießen möchten.

Kirschenstrudel



Mahlzeit! Irene Bickel.

Zutaten

für den Teig:

250 g glattes **Mehl**
125 ml lauwarmes **Wasser**
30 g **Öl** (ca. 2 Esslöffel)
Optional: 1 **Ei**

für die Füllung:

1.000 g entkernte **Kirschen**
200 g **Staubzucker**
200 g **Semmelbrösel** (in Butter geröstet)
Abgeriebene **Zitronenschale** (nach Geschmack)
Zimt (nach Geschmack)

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit Wasser, Öl und eventuell dem Ei zu einem glatten Teig verkneteten. Unter einer erwärmten Schüssel 1/2 Stunde rasten lassen.

Die Kirschen mit dem Zucker, Zimt und der Zitronenschale vermischen. Die gerösteten Brösel auskühlen lassen.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch vorsichtig von der Mitte her mit dem Handrücken zu einem hauchdünnen Rechteck ausziehen.

Die Brösel gleichmäßig auf zwei Drittel des Teigs verteilen. Anschließend die Kirschfüllung darüber geben. Mit Hilfe des Tuchs den Strudel vorsichtig einrollen.

Den Strudel auf ein befettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40 Minuten goldgelb backen.



Dieser Kirschenstrudel vereint die Frische saftiger Kirschen mit der zarten Süße von Zucker und dem feinen Aroma von Zimt und gerösteten Bröseln.

Eingehüllt in einen hauchdünnen, glatten Teig, wird er goldbraun gebacken und begeistert durch seine einfache Zubereitung und den unverwechselbaren Geschmack. Perfekt für alle, die den authentischen Genuss eines traditionellen Strudels erleben möchten.

Kiwi-Trauben-Strudel



Guten Appetit wünscht Regina Gily.

Zutaten

1 Packung **Strudelteig** (2x2 Blätter)
oder selbst gemachter Strudelteig

Biskuitmasse:

4 **Dotter** (Eigelb)
4 **Eiklar** (Eiweiß)
80 g **Staubzucker**
1 Pkg. **Vanillezucker**
Abgeriebene **Zitronenschale** 80 g
glattes **Mehl**

Belag:

400 g **Weintrauben** (kernlos, halbiert)
4 **Kiwis** (geschält, in Scheiben
geschnitten und geviertelt)
Zucker (nach Geschmack)
Zimt (nach Geschmack)
Rum (nach Geschmack)

Zubereitung

Die Biskuitmasse auf eine Hälfte des Strudels streichen und Obst auf Biskuitmasse verteilen. Den Strudelteig ausrollen. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und gleichzeitig vierteln. Die Trauben sollten halbiert werden und mit Zimt, Zucker und etwas Rum vermischen.

Das Eiklar mit 1/2 Zuckermenge steif schlagen und den restlichen Dotter mit Zucker, Vanille und Zitronenschale schaumig rühren. Danach beide Massen vorsichtig mischen und Mehl darunterziehen lassen.

Weiters muss der Strudel zusammengerollt werden und mit zerlassener Margarine bepinseln. Ca. 30-35 Minuten im vorgewärmten Rohr backen (Heißluft 180°).



Der Kiwi-Trauben-Strudel kombiniert exotische Früchte wie Kiwi und süße, kernlose Weintrauben mit einer luftig-leichten Biskuitmasse, die auf zarten Strudelteig trifft.

Verfeinert mit einer Prise Zimt, Zucker und einem Hauch Rum, entsteht ein fruchtig-aromatisches Dessert, das ebenso raffiniert wie einfach zuzubereiten ist. Dieses Rezept von Regina Gily lädt dazu ein, traditionelle Strudel neu zu entdecken und mit modernen Aromen zu verfeinern.

Weintraubenstrudel



Viel Glück beim Backen. Ihre Dora Rainer.

Zutaten

für den Teig:

250 g glattes Mehl
5 g Öl (ca. 1 Teelöffel)
1 Ei

1 Prise Salz
ca. 125 ml lauwarmes Wasser

für die Füllung:

1.500 g Weintrauben
3 Eidotter (Eigelbe)

40 g Staubzucker

100 g Magertopfen

Abgeriebene Zitronenschale
Zimt (nach Geschmack)

3 Eiweiß

40 g Staubzucker (für den Eischnee)

50 g geriebene Mandeln

30 g Mehl

Butter (zum Beträufeln)

Zubereitung

Teig vorbereiten: Mehl mit Öl, Ei, Salz und lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Öl bestreichen, abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Auf einem bemehlten Tuch dünn ausrollen und ausziehen, bis der Teig fast durchsichtig ist. Dicke Ränder abschneiden.

Füllung zubereiten: Weintrauben waschen, abzapfen und abtropfen lassen. Eidotter mit Staubzucker, Topfen, Zitronenschale und Zimt schaumig rühren. Eiweiß mit Staubzucker steif schlagen und abwechselnd mit Mandeln und Mehl unter die Dottermasse heben.

Strudel formen: Teig mit zerlassener Butter beträufeln, die Füllung auf zwei Drittel des Teigs verteilen und die Weintrauben darüberstreuen. Den Teig mithilfe des Tuchs aufrollen und auf ein befettetes Backblech legen. Den Strudel mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 30-45 Minuten goldbraun backen, währenddessen mehrmals mit Butter bepinseln.



Dieser Weintraubenstrudel ist eine kulinarische Hommage an die Thermenregion, die für ihre erstklassigen Weine und sonnenverwöhnten Trauben bekannt ist. Inspiriert von der Fülle und Vielfalt dieser Weinbauregion, kombiniert das Rezept die süßen Trauben der Region mit einer zarten Mandel-Topfen-Füllung und einem hauchdünnen Teig.

Perfekt für Genießer, die den Geschmack der Thermenregion in einer neuen, süßen Form erleben möchten - ein Strudel, der Tradition und Regionalität auf den Teller bringt!

Gemischter Obststrudel

Ein gutes Gelingen wünscht Elisabeth Frodl.

Zutaten

für den Teig (alternativ fertiger oder gefrorener Strudelteig):

250 g glattes Mehl

15 g Öl (ca. 1 Esslöffel)

1 Ei

90 ml warmes Wasser (6 EL)

1 Prise Salz

für die Füllung

2 kg gemischtes Obst (z. B. 1 kg

dünne Apfelscheiben, 1 kg Marillen

oder Apfel, Rhabarber und Marillen)

2-4 Esslöffel Zucker (30-60 g)

15 g Semmelbrösel (geröstet)

15 g geriebene Mandeln (optional bei Äpfeln)

15 ml Rum (ca. 1 Esslöffel)

1 Messerspitze Zimt

Flüssige Butter

Zubereitung

Der Strudelteig muss gut durchgeknetet werden. Zum Ausziehen des Teiges zu papierdünnen, durchsichtigen Flächen muss man etwas Geduld aufbringen. Die tüchtig verkneteten Zutaten ergeben einen festen, geschmeidigen Teig, den man eine halbe Stunde ruhen lässt. Danach rollt man ihn auf einem gemehlten Tuch so dünn wie möglich aus. Dann zieht man ihn behutsam aus, gleichmäßig von allen Seiten her, bis er die gewünschte Dünne hat.

Füllung: Man streicht Butter dünn darauf, streut die gerösteten Semmelbrösel darüber und verteilt dann das gemischte Obst mit Zucker, Zimt, Rum, Zitrone und wenn man es möchte auch Rosinen gleichmäßig auf den Teig, nur ein kurzes Stück bleibt für den Überschlag frei, es wird aber auch mit Butter bestrichen. Den Strudelteig hebt man mit Hilfe des Tuches hoch und formt vorsichtig eine Rolle, die man in eine Ofenpfanne legt und oben nochmals mit zerlassener Butter bestreichen und etwa 45 Minuten bei 200° im Ofen-Backrohr backen lässt. Zwischendurch können Sie noch Zuckerwasser oder Milch darüberstreichen.



Der Obststrudel verbindet die Tradition des Backens mit den reichhaltigen Früchten der Region rund um Münchendorf, die für ihren Obstanbau bekannt ist. Saftige Äpfel, aromatische Marillen und erfrischender Rhabarber aus den Gärten der Thermenregion verleihen diesem Strudel seine unvergleichliche Frische.

Mit einer Prise Zimt, Zucker und einem Hauch Rum verfeinert, wird der Strudel zu einem kulinarischen Genuss, der die Vielfalt und Qualität der heimischen Obstkultur würdigt. Ein Stück Münchendorf auf dem Teller!

Beerenstrudel



Ein gutes Gelingen wünscht Elisabeth Frodl.

Zutaten

für den Teig:

250 g glattes **Mehl**
15 g **Öl** (ca. 1 Esslöffel)
1 **Ei**
90 ml warmes **Wasser** (6 EL)
1 Prise **Salz**

und Heidelbeeren, ca. 750–900 g)
2–4 Esslöffel **Zucker** (ca. 30–60 g,
nach Geschmack)

Flüssige **Butter** (für den Teig und die
Oberfläche)

für die Füllung

3 Packungen gefrorene **Beeren** (z. B.
Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren)

Zubereitung

Der Strudelteig muss gut durchgeknetet werden. Zum Ausziehen des Teiges zu papierdünnen, durchsichtigen Flächen muss man etwas Geduld aufbringen. Die tüchtig verkneteten Zutaten ergeben einen festen, geschmeidigen Teig, den man eine halbe Stunde ruhen lässt. Danach rollt man ihn auf einem gemehlten Tuch so dünn wie möglich aus. Dann zieht man ihn behutsam aus, gleichmäßig von allen Seiten her, bis er die gewünschte Dünne hat.

Füllung: Man streicht Butter dünn darauf und verteilt dann die gezuckerten Beeren auf dem Teig, nur ein kurzes Stück bleibt für den Überschlag frei, es wird aber auch mit Butter bestrichen. Den Strudelteig hebt man mit Hilfe des Tuches hoch und formt vorsichtig eine Rolle, die man in eine Ofenpfanne legt und oben nochmals mit zerlassener Butter bestreichen und etwa 45 Minuten bei 200° im Ofen-Backrohr backen lässt. Zwischendurch können Sie noch Zuckerwasser oder Milch darüberstreichen.

Man kann die gemischte Füllung auch in einem fertigen oder gefrorenen Strudelteig verwenden.



Dieser Beerenstrudel vereint die Süße und Säure von Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren zu einem harmonischen Genuss. Eingebettet in eine hauchdünne, goldbraune Kruste entfalten die saftigen Beeren beim Backen ihr volles Aroma. Der zarte Hauch von Zimt und Zucker unterstreicht die Frische der Beeren und macht den Strudel zu einem Highlight für jeden Anlass.

Weinempfehlung: Zu diesem fruchtig-frischen Strudel passt ein leichter, halbtrockener Roséwein aus der Thermenregion, der die Beerenaromen perfekt ergänzt. Alternativ harmoniert ein fruchtiger Weißburgunder oder ein spritziger Prosecco ausgezeichnet mit der feinen Süße des Strudels. Ein Genuss, der die Aromen der Natur und der Region hervorhebt!

Schokoladestrudel für die Enkerl

Probieren Sie diesen hervorragenden Strudel von Rosa Sageder gleich heute noch aus!

Zutaten

Man bereite einen ausgezogenen Strudelteig vor.

für die Füllung:

5 Eier

100 g Zucker

150 g geschnittene Schokolade

100 g geschälte, geriebene Mandeln

Zubereitung

Füllung vorbereiten: Eigelbe schaumig rühren. Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Strudel füllen: Die Masse gleichmäßig auf den ausgezogenen Strudelteig verteilen. Anschließend mit der geschnittenen Schokolade und den geriebenen Mandeln bestreuen.

Strudel formen: Den Teig vorsichtig aufrollen, die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten backen, bis der Strudel goldbraun ist.

Dekorieren: Den fertigen Strudel mit Staubzucker und gehackter Schokolade bestreuen.



Dieser Schokoladenstrudel ist ein Genuss für alle Naschkatzen und Schokoladenliebhaber! Mit einer fluffigen Füllung aus lockerem Eischnee, feiner Schokolade und geriebenen Mandeln, eingebettet in hauchdünnen Strudelteig, bietet er eine perfekte Kombination aus zarter Süße und knuspriger Hülle.

Das Rezept von Rosa Sageder ist einfach zuzubereiten und garantiert ein Dessert, das begeistert - probieren Sie es aus und lassen Sie sich verzaubern!

Schokoladestrudel mit einem Schuss Rum



Die Familie Herrele wünscht Ihnen viel Erfolg beim Ausprobieren.

Zutaten

für den Teig:

500 g glattes Mehl
250 ml lauwarmes Wasser
1 Ei
60 g Öl (ca. 4 Esslöffel)
1 Prise Salz

für die Füllung:

130 g Zucker
250 g Butter

6 Eier

1 Pkg. Vanillezucker

Etwas Rum

Abgeriebene Zitronenschale

350 g erweichte Schokolade

375 ml Obers

100 g geriebene Nüsse

150 g Semmelbrösel

120 g Kristallzucker

500 ml Milch

Zubereitung

Zubereitung Fülle: Butter, Zucker, Eidotter, Vanillezucker, Rum und Zitronenschale schaumig rühren, erweichte Schokolade unterrühren. Eiklar aufschlagen und mit Kristallzucker zu steifen Schnee schlagen, zusammen mit dem geschlagenen Obers, Brösel und den geriebenen Nüssen vorsichtig in den Abtrieb mengen.

Zubereitung Strudel: Mehl in eine Schüssel geben, mit lauwarmen Wasser und den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den anfangs klebrig-zähen Teig so lange kneten, bis er sich von den Händen lässt und seidig-glatt ist. Mit Öl bestreichen und mindestens 30 Minuten rasten lassen. Auf einem bemehlten Tuch ausrollen, dann mit beiden Händen ganz fein ausziehen. Die Hälfte mit zerlassener Butter bestreichen, füllen, einrollen, auf ein befettetes Backblech legen.

Bei 180° ca. 45 Minuten backen, mit 1/2 l heißer, gezuckerter Milch übergießen und ca. 10 Minuten fertig backen.



Dieser Schokoladenstrudel ist ein wahres Highlight für Liebhaber intensiver Aromen. Der hauchdünne, handgezogene Teig umhüllt eine reichhaltige Füllung aus cremiger Schokolade, geriebenen Nüssen und luftigem Eischnee, verfeinert mit einem Hauch von Rum und Zitronenschale.

Die gezuckerte Milch, die während des Backens hinzugefügt wird, verleiht dem Strudel eine unvergleichliche Saftigkeit. Ein Rezept der Familie Herrele, das Tradition und Genuss auf höchstem Niveau vereint - perfekt für besondere Anlässe!

Topfenstrudel



Guten Appetit wünscht Ihnen Irene Bickel.

Zutaten

für den Teig:

250 g glattes Mehl
125 ml lauwarmes Wasser
30 g Öl (ca. 2 Esslöffel)
Optional: 1 Ei

für die Füllung:

750 g passierter Topfen
180 g Staubzucker
100 g weiche Butter

4 Dotter (Eigelb)

4 Klar (Eiweiß, steif geschlagen)

80 g Maizena oder 2 Pkg.
Vanillepuddingpulver

Abgeriebene Zitronenschale (nach
Geschmack)

1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung

Das Mehl mit Wasser, Öl und eventuell Ei zu einem glatten Teig kneten. Unter einer erwärmten Schüssel mit Öl bestreichen ca. 1/2 Stunde rasten lassen.

Den Topfen in der Küchenmaschine mit weicher Butter, Dotter, Zucker und der Zitrone, dem Vanillezucker schaumig rühren.

Dann Maizena oder Puddingpulver darunter rühren. Am Schluss vorsichtig den Eischnee darunterheben.

Den Teig vorsichtig zu dünnem Rechteck ausziehen und auf 2/3 des Teigblattes die Topfenfülle aufstreichen. Mit dem Strudeltuch, das vor dem Ausziehen des Teiges gut bemehlt wurde, einrollen. Auf befettetes Blech gleiten lassen und bei Mittelhitze ca. 40 Minuten backen.

Tipp: Der Strudel kann vor dem Backen zusätzlich mit Butter bestrichen werden, um eine besonders knusprige Kruste zu erhalten.



Dieser Topfenstrudel begeistert mit seiner luftig-leichten Füllung aus passierter Topfenmasse, die durch den Hauch von Zitronenschale und Vanillezucker ein feines Aroma erhält. Die Kombination aus schaumig geschlagener Butter, Dottern und Maizena sorgt für eine cremige Konsistenz, während der Eischnee der Füllung eine himmlische Leichtigkeit verleiht.

Eingehüllt in einen zarten, selbstgezogenen Strudelteig und goldbraun gebacken, ist dieser Strudel ein klassisches Dessert, das auf jeder Kaffeetafel ein Highlight setzt. Ein Genuss für alle Liebhaber traditioneller Mehlspeisen!

Topfenstrudel mit Marillen



Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihre Familie Leuthner.

Zutaten

für den Teig:

250 g glattes Mehl
30 ml Öl (ca. 2 Esslöffel)
1 Teelöffel Apfelessig
120 ml warmes Wasser
1 Prise Salz

für die Füllung:

500 g grober Topfen
250 g feiner Topfen

3 Eigelb (Dotter)

3 Eiweiß, zu Schnee geschlagen

100 g Butter (weich)

Zucker nach Geschmack (ca. 50-100 g, je nach Vorliebe)

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Zimt

2 kleine Dosen Marillen (abgetropft und geviertelt)

Zubereitung

Den Teig kneten und 1 Stunde warm rasten lassen

Zucker, Dotter, Butter abrühren und Topfen, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Eischnee unterheben. Die Marillen vierteln und dann auch darunter mischen.

Danach den Teig ausziehen und mit zerlassener Butter bestreichen. Topfenmasse auftragen und einrollen. Dann das Backblech befeuchten und den Strudel im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene goldbraun backen (ca. 40-50 Minuten).

Tipp: Für eine besonders knusprige Kruste den Strudel vor dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen und nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.



Dieser Topfenstrudel mit Marillen vereint die cremige Leichtigkeit von Topfen mit der süß-säuerlichen Frische von Marillen. Die Kombination aus feinem und grobem Topfen, verfeinert mit Vanillezucker und einem Hauch Zimt, sorgt für eine harmonische Füllung, die durch die fruchtigen Marillenstücke perfekt ergänzt wird.

Eingebettet in einen zarten, hausgemachten Strudelteig und goldbraun gebacken, ist dieser Strudel ein unverwechselbares Dessert, das die Aromen des Sommers einfängt und jeden Genießer begeistert. Ein Stück purer Genuss!

Reisstrudel



Gutes Gelingen Ihre Dora Rainer.

Zutaten

Man bereite einen ausgezogenen Strudelteig vor.

für die Füllung:

750 ml Milch
150 g Reis
50 g Butter
2 Eier
1 Prise Salz
50-100 g Zucker (nach Geschmack)

50 g Rosinen

Marillensauce:

250 g Kompottmarillen
50 g Staubzucker
1-2 Esslöffel Zitronensaft
20 ml Marillenschnaps oder -likör

Zubereitung

Zubereitung der Fülle: Ein 3/4 L Milch wird aufgekocht und der Reis darin weich gekocht. 50 g Butter mit 2 Eiern, einer Prise Salz und Zucker schaumig rühren: mit den Rosinen in den Reis rühren. Strudelteig dünn ausziehen, mit Butter bestreichen und die Reismasse auftragen.

Dann zusammenrollen und in eine gebutterte Pfanne oder feuerfeste Form legen. Mit zerlassener Butter bestreichen und schön braun backen. Anzuckern und mit Marillensauce servieren.

Zubereitung der Marillensauce: Marillenkompott wird passiert und mit Staubzucker und Zitronensaft verrührt. Mit Marillenschnaps oder -likör abschmecken.

Serviervorschlag: Den Reisstrudel warm mit der Marillensauce anrichten und genießen!



Der Reisstrudel ist ein klassisches Dessert, das mit seiner cremigen Füllung aus zart gekochtem Milchreis, Rosinen und einem Hauch von Butter und Zucker begeistert. Eingebettet in einen hauchdünnen Strudelteig und goldbraun gebacken, entfaltet er einen unvergleichlich sanften Geschmack.

Serviert mit einer fruchtigen Marillensauce, die durch einen Spritzer Zitronensaft und einen Hauch Marillenschnaps verfeinert wird, wird dieser Strudel zu einem himmlischen Genuss. Perfekt für alle, die traditionelle Süßspeisen lieben!

Mürber Marmeladenstrudel



Viel Glück beim Ausprobieren wünscht Rosa Sageder.

Zutaten

Für den Teig:

300 g glattes Mehl
200 g Butter (kalt, in Stückchen)
100 g Staubzucker
1 Ei
1 Pkg. Vanillezucker
Abgeriebene Schale einer Zitrone

Für die Füllung:

150 g Ribiselmarmelade (oder nach Geschmack)
50 g geriebene Haselnüsse (optional)
1 Eigelb (zum Bestreichen)
Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Staubzucker, Ei, Vanillezucker und Zitronenschale knetet man einen Mürbteig.

Den Teig ausrollen und mit Ribiselmarmelade bestreichen. Verfeinern kann man den Strudel mit geriebenen Haselnüssen. Zusammenrollen und mit Eigelb bestreichen.

Bei 170° ca. 40 Minuten hellbraun backen. Mit Staubzucker betreuen.

Tipp: Der Strudel schmeckt besonders gut, wenn er leicht warm serviert wird. Perfekt mit einem Klecks Schlagobers!



Der mürbe Marmeladenstrudel ist ein Genuss, der Kindheits-erinnerungen weckt. Der zarte Mürbteig, gefüllt mit fruchtiger Ribiselmarmelade und verfeinert mit einer Prise geriebener Haselnüsse, verbindet Süße und Frische in perfekter Harmonie. Mit seiner goldbraunen Kruste und der leicht säuerlichen Note der Ribiselmarmelade ist dieser Strudel ein wunderbares Dessert für jede Jahreszeit.

Perfekt zur Kaffeejause: Die Röstaromen des Kaffees bilden einen angenehmen Kontrast zur fruchtigen Süße des Strudels.

Nussstrudel



Mahlzeit! Ihre Familie Stacher.

Zutaten

für den Germteig:

500 g glattes Mehl
80 g Zucker
60 g Butter (weich)
1 Pkg. Trockengerm (7 g)
1 Prise Salz
250 ml Milch (lauwarm)
1 Ei
1 Eigelb (Dotter)
Abgeriebene Zitronenschale

für die Füllung:

200 g fein geriebene Nüsse (z. B. Walnüsse oder Haselnüsse)
150 g Kuchenbrösel (z. B. von Biskotten oder Kuchenresten)
60 g Zucker
20 g Honig
200 ml Milch (lauwarm)
Abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Esslöffel Rum
1 Pkg. Vanillezucker
50 g Rosinen (optional)

Zubereitung

Germteig: Mehl, Trockengerm, Zucker, eine Prise Salz, lauwarme Milch, Ei, Eigelb und weiche Butter vermengen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zitronenschale unterarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Füllung: Die Nüsse, Kuchenbrösel, Zucker, Honig, Zitronenschale, Rum, Vanillezucker und optional Rosinen in eine Schüssel geben. Die lauwarme Milch nach und nach einrühren, bis eine streichfähige Masse entsteht.

Strudel formen: Den Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Die Nussfüllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei an den Rändern etwas Platz lassen. Den Teig vorsichtig einrollen und die Enden verschließen. Den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 35 Minuten backen, bis er goldbraun ist.



Der Nussstrudel ist ein wahrer Klassiker, der mit seinem luftigen Germteig und der saftigen Füllung aus fein geriebenen Nüssen, Honig und einem Hauch von Rum begeistert. Die dezente Süße der Rosinen und das feine Aroma von Zitronenschale und Vanille machen diesen Strudel zu einem harmonischen Geschmackserlebnis. Perfekt für festliche Anlässe oder gemütliche Kaffeerunden.

Serviervorschlag: Genießen Sie den Nussstrudel leicht abgekühlt, bestäubt mit Staubzucker, und reichen Sie dazu eine Kugel Vanilleeis oder einen Klecks geschlagene Sahne. Eine Tasse frisch gebrühter Kaffee oder ein Glas süßer Dessertwein runden das Erlebnis ab. Ein Genuss, der auf der Zunge zergeht!

Nussstrudel nach Anna Tante



Viel Spaß beim Kosten! Ihre Irene Bickel

Zutaten

für den Teig:

300 g glattes Mehl
50 g Staubzucker
100 g Butter (kalt, in Stückchen)
1 Ei
30 g Germ (frisch)

100 g Zucker
50 g Semmelbrösel
20 ml Rum (1 Stamplerl)
125 ml heiße Milch

für die Füllung:

200 g geröstete Nüsse (z. B. Walnüsse oder Haselnüsse)

Zubereitung

Teig herstellen: Mehl, Butter, Zucker, Ei und Germ rasch zu einem glatten Mürbteig verarbeiten. Sollte der Teig zu weich sein, ihn in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung vorbereiten: Die gerösteten Nüsse mit Zucker, Semmelbröseln, Rum und heißer Milch verrühren, bis eine streichfähige Masse entsteht.

Strudel formen: Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Die Nussfüllung gleichmäßig darauf verteilen und den Teig vorsichtig zu einem Strudel einrollen.

Backen: Den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40 Minuten goldgelb backen.



Der Nussstrudel nach Anna Tante ist ein traditionelles Rezept, das durch seinen zarten Mürbteig und die reichhaltige Füllung aus gerösteten Nüssen, Zucker und einem Schuss Rum begeistert. Die heiße Milch verleiht der Nussmasse eine geschmeidige Konsistenz, während der Strudel beim Backen goldgelb und herrlich aromatisch wird. Perfekt für gemütliche Nachmittage oder festliche Anlässe!

Tipp: Nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen und leicht abkühlen lassen. Der Strudel schmeckt besonders gut, wenn er mit einer Tasse Kaffee oder einer Kugel Vanilleeis serviert wird.

Nussstrudel mit feinem Germteig



Bei diesem Rezept wünscht Ihnen Ihre Familie Herrele ein herzliches Mahlzeit!

Zutaten

für den Teig:

400 g glattes Mehl
1 Prise Salz
250 ml Milch
20 g Germ (frische Hefe)
2 Dotter (Eigelb)
60 g Zucker
80 g Butter oder Margarine
Abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Teelöffel Honig

für die Nussfüllung:

500 g Nüsse (fein gerieben)
100 g Semmelbrösel
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
250 ml Milch
1 Esslöffel Rum
Optional: Rosinen nach Geschmack

Zubereitung

Nüsse, Zucker, Vanillin aufkochen und mit übrigen Zutaten vermengen.

Mehl in eine Schüssel geben. Aus etwas Milch, Honig und Germ ein Dampf bereiten (Honig, Germ und Milch verrühren und an einem warmen Ort aufgehen lassen). Restliche Milch leicht erwärmen, Zucker, Butter, Salz, Zitronenschalen und Dotter verquirlen. Sobald das Dampf Sprünge und Risse zeigt, dieses und das Zutatengemisch mit dem Mehl gut durchmischen und durchschlagen bis der Teig glatt ist und sich vom Kochlöffel löst.

An einen warmen Ort gut aufgehen lassen. Dann auf einem Brett nochmals durchkneten und zu zwei Kugeln formen. Je einen ausrollen und füllen. Nochmals geben lassen und mit Ei bestreichen und in Abständen von ca. 5 Minuten mit einer Nadel einstechen.

Bei mittlerer Hitze backen (ca. 150 - 170°).



Dieser Nussstrudel, zubereitet mit einem feinen Germteig und einer samtigen Füllung aus fein gemahlene Nüssen, Zucker, und einem Hauch Rum, ist ein echtes Highlight der traditionellen Backkunst. Die harmonisch eingerollten Schichten sorgen für einen perfekten Biss, während die goldbraune Kruste mit ihrem zarten Glanz das Auge erfreut. Ob für festliche Anlässe oder gemütliche Kaffeerunden - dieser Strudel ist ein Genuss, der auf der Zunge zergeht!

Tipp: Vor dem Backen den Strudel mit verquirltem Ei bestreichen, um eine schöne Kruste zu erhalten. Nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Mohnstrudel



Bei diesem Rezept wünscht Ihnen Ihre Familie Herrele ein herzliches Mahlzeit!

Zutaten

für den Teig:

400 g glattes Mehl
1 Prise Salz
250 ml Milch
20 g Germ (frische Hefe)
2 Dotter (Eigelb)
60 g Zucker
80 g Butter oder Margarine
Abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Teelöffel Honig

für die Mohnfüllung:

250 g Mohn (gemahlen)
100 g Semmelbrösel
250 ml Milch
80 g Zucker
20 g Honig
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Zimt
1 Esslöffel Rum
Optional: Rosinen nach Geschmack

Zubereitung

Mohn, Brösel, Vanillin aufkochen und mit übrigen Zutaten vermengen oder fertige Mohnfülle nach Anleitung bereiten.

Mehl in eine Schüssel geben. Aus etwas Milch, Honig und Germ ein Dampf bereiten (Honig, Germ und Milch verrühren und an einem warmen Ort aufgehen lassen). Restliche Milch leicht erwärmen, Zucker, Butter, Salz, Zitronenschalen und Dotter verquirlen.

Sobald das Dampf Sprünge und Risse zeigt, dieses und das Zutatengemisch mit dem Mehl gut durchmischen und durchschlagen bis der Teig glatt ist und sich vom Kochlöffel löst. An einen warmen Ort gut aufgehen lassen. Dann auf einem Brett nochmals durchkneten und zu zwei Kugeln formen. Je einen ausrollen und füllen.

Nochmals gehen lassen und mit Ei bestreichen und in Abständen von ca. 5 Minuten mit einer Nadel einstechen. Bei mittlerer Hitze backen (ca. 150 - 170°).



Der Mohnstrudel nach traditionellem Rezept vereint saftige Füllung und zarten Germteig zu einem wahren Genuss. Der goldbraune Strudel besticht durch seine samtige Mohnfüllung, verfeinert mit Honig, einem Hauch Rum und einer Prise Zimt, die dem klassischen Gebäck eine aromatische Tiefe verleihen.

Der sorgfältig zubereitete Germteig sorgt für eine luftig-leichte Struktur, die perfekt mit der intensiven Füllung harmoniert. Ob als Highlight für festliche Anlässe oder als süße Versuchung zu einer Tasse Kaffee - dieser Strudel bringt den Geschmack österreichischer Backtradition direkt auf den Tisch!

Pistazienstrudel

Sonja Spielbichler wünscht gutes Gelingen!

Zutaten

Teig (Zutaten sollten Zimmertemperatur haben):

500 g Mehl
1 Prise Salz
260 ml handwarme Milch
80 g Butter
50 g Zucker
1 Ei und 1 Eigelb
1/2 Würfel Germ (20g) oder 1 Packung Trockengerme (7g)

Füllung:

225 g Pistazien
135 g Butter
75 g Zucker
Etwas Vanille (auch Kardamom oder Zimt)

Karamellierte Nüsse:

120 g ganze Pistazien
2,5 EL brauner Zucker

Zubereitung

Milch mit Zucker und Germ verrühren. Mit Mehl, Salz und Eiern zu einem Teig kneten. Als letztes kommt die Butter dazu. Ordentlich kneten. Teig abgedeckt 1h an einem warmen Ort gehen lassen.

Karam. Nüsse: Pistazien grob hacken und mit dem Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen. Achtung - heiß und wird bitter, wenn zu lange erhitzt! Nicht auf höchster Stufe arbeiten!

Füllung: Die Nüsse reiben und mit dem Zucker und der weichen Butter mixen, bis ein dickflüssiger Brei entsteht.

Strudel zubereiten: Teig ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Danach die karamellisierten Nüsse draufstreuen und nicht mehr streichen - sie zerreißen den Teig! Zu einem Strudel formen und die Enden gut zusammendrücken. Strudel nochmals abdecken und für 30 Minuten gehen lassen. Mit einer Eigelb-/Milchmischung bestreichen. Im aufgeheizten Ofen bei 200 Grad O/U für ca. 35-40 Minuten in die Mitte schieben. Wenn der Strudel oben zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken und fertig backen.



Der Pistazienstrudel vereint die zarten Aromen von karamellisierten Nüssen und einer cremigen Füllung in einem luftigen Germteig. Die Kombination aus fein geriebenen Pistazien, Vanille und einer optionalen Note von Kardamom oder Zimt verleiht diesem Strudel einen unverwechselbaren Charakter.

Was gut dazu passt: Will man einen Pistazien-Marzipanstrudel, gibt man zur Fülle einfach 100g Marzipan mit 2-3 EL Milch (oder orientalisch mit Rosenwasser) dazu.

Weinempfehlung: Zu diesem aromatischen Strudel passt ein eleganter Dessertwein wie ein Beerenauslese oder ein Ausbruch aus der Thermenregion hervorragend.

Klassischer Krautstrudel



Mahlzeit wünscht Ihnen Ihre Familie Herrele

Zutaten

(für ca. 4 Personen): 2 kleine
Weißkrautköpfe (ca. 1,2 kg)
200 g Zwiebeln (ca. 2 mittelgroße)
15 g Zucker (ca. 1 EL)
250 ml Essigwasser (1 Teil Essig, 3
Teile Wasser)
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 TL Kümmel
50 ml Weißwein
2-3 EL Öl oder Fett zum Rösten

1 fertiger **Strudelteig** (ausgezogen
oder aus dem Kühlregal)

Zubereitung

Weißkraut fein hobeln, Zwiebeln schälen und fein hacken.

Öl oder Fett in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin goldgelb rösten. Zucker hinzufügen und weiterrösten, bis er hellbraun karamellisiert. Mit Essigwasser ablöschen. Das gehobelte Kraut, Salz, Pfeffer und Kümmel hinzufügen und gut durchmischen. Das Kraut bei mittlerer Hitze weichdünsten, dabei gelegentlich umrühren. Zum Schluss einen Schuss Weißwein hinzufügen und die Masse etwas abkühlen lassen.

Den ausgezogenen Strudelteig auf einem Tuch ausbreiten, die Krautfüllung gleichmäßig darauf verteilen, den Strudel einrollen und auf ein leicht befettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 60 Minuten backen, bis der Strudel goldbraun ist.

Serviervorschlag: Der Krautstrudel schmeckt am besten mit einem frischen grünen Salat oder klassischem Kartoffelsalat.



Der Krautstrudel ist ein zeitloser Favorit in der österreichischen Hausmannskost. Die perfekte Balance aus zart karamellisierten Zwiebeln, würzigem Kraut, einer feinen Kümmelnote und dem Hauch von Weißwein verleiht diesem Gericht seinen unverwechselbaren Geschmack.

Seine Einfachheit kombiniert mit einer aromatischen Tiefe macht ihn zu einem Gericht, das in jeder Jahreszeit Freude bereitet.

Weinempfehlung: Zu diesem herzhaften Krautstrudel passt ein Grüner Veltliner aus Österreich hervorragend.

Sauerkrautstrudel



Lassen Sie sich den Strudel von Marianne Höltzel recht gut schmecken.

Zutaten

Strudelteig oder fertige Strudelblätter,

500 g frisches Sauerkraut,
1/8 L Sauerrahm,
Salz,
Pfeffer,
Lorbeerblatt,
Senfkörner,
Majoran,

Wacholder,
etwas Zucker,
1 gekochte Kartoffel,
zerlassene Butter zum Bestreichen

Zubereitung

Das frische Sauerkraut waschen und in Wasser mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Senfkörner, Majoran, Wacholder und etwas Zucker aufkochen.

Das Sauerkraut abseihen und die geriebene Kartoffel und den Sauerrahm dazugeben.

Den Strudelteig 40 x 40 cm auf einem Strudeltuch ausziehen oder ein fertiges Strudelblatt auflegen.

Die Sauerkrautmasse auf 2/3 des Teiges auftragen. Den restlichen Teil des Teiges mit Butter bestreichen und mit Hilfe des Strudeltuches zu einem Strudel zusammenrollen.

Den Strudel mit Butter bestreichen und auf einem befettetem Blech im Rohr bei 180° ca. 25 - 30 Minuten backen.



Der Sauerkrautstrudel ist ein Klassiker der österreichischen Küche, der durch seine herzhaft-fürzige Füllung aus würzigem Sauerkraut, feinen Gewürzen und einer cremigen Kartoffel-Sauerrahm-Mischung besticht. Eingehüllt in knusprigen Strudelteig, wird dieser Strudel zu einem echten Genuss - perfekt als Hauptspeise oder Beilage.

Die harmonische Kombination aus Säure, Würze und feiner Süße macht ihn zu einem Highlight für alle Liebhaber der Hausmannskost.

Weinempfehlung: Zu diesem kräftigen Gericht passt ein trockener Grüner Veltliner hervorragend.

Spinatstrudel mit Schafkäse



Lassen Sie sich den Strudel vom Franz Wachauf auf der Zunge zergehen!

Zutaten

(für ca. 4 Personen):

1 Packung **Strudelteig** (alternativ: Fertigblätterteig)
500 g frischer **Blattspinat**
500 g **Schafkäse** (zerbröseln)
500 ml **Mineralwasser**
6-8 EL **Öl** (ca. 90-120 ml)
1 Päckchen **Backpulver** (ca. 16 g)
Salz nach Geschmack
Butter (zum Blech befetten)

Zubereitung

Den Blattspinat waschen, trocknen und fein hacken. Den Schafkäse zerkleinern und mit dem Spinat in einer Schüssel gut vermischen.

Backpulver, Mineralwasser und Öl zu der Masse geben und gut verrühren. Die Mischung nach Geschmack salzen.

Den Strudelteig auf einer Arbeitsfläche ausrollen. Die Spinat-Schafkäse-Füllung gleichmäßig auf 2/3 des Teiges verteilen.

Den Teig straff einrollen, die Enden verschließen und auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen.

In einem vorgeheizten Rohr bei 180° ca. 30 Minuten backen.

Als Hauptspeise servieren und Joghurt dazu reichen.



Dieser herzhafteste Strudel vereint die frische Leichtigkeit von Blattspinat mit der cremigen Würze von Schafkäse. Eingehüllt in knusprigem Strudelteig, entsteht ein Gericht, das einfach zuzubereiten ist und dennoch raffiniert schmeckt.

Perfekt als Hauptspeise, besonders in Kombination mit einem erfrischenden Joghurt-Dip oder einem knackigen Salat.

Weinempfehlung: Zu diesem mediterran angehauchten Strudel passt ein trockener Sauvignon Blanc hervorragend. Seine Frische und die feinen Kräuternoten harmonieren perfekt mit dem würzigen Schafkäse und dem aromatischen Spinat.

Spinat-Lauchstrudel



Viel Glück beim Probieren Ihre Irene Bickel.

Zutaten

1 Packung TK-Blätterteig (ca. 270 g)
Packungen TK-Blattspinat (ca. 800 g)
1 Stange Lauch (ca. 150 g)
1-2 Zehen Knoblauch (ca. 6-8 g)
5 Scheiben Weißbrot (ca. 200 g)
2 ganze Eier (ca. 100 g)
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1/2 TL Muskatnuss (gerieben)
Optional: 1-2 EL Semmelbrösel (ca. 15-30 g)

Milch (zum Einweichen des Weißbrots, ca. 150 ml)
1 Eigelb (zum Bestreichen)

Zubereitung

Den Blätterteig langsam auftauen. Blattspinat noch in gefrorenem Zustand mit scharfem Messer grob hacken. Weißbrotscheiben in

Milch einweichen und ausdrücken. Den Lauch nudelig schneiden. Den Spinat mit Eiern, Gewürzen und dem Weißbrot verrühren. Eventuell kann man es mit 1-2 EL Brösel binden lassen.

Den Blätterteig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Spinatmasse bestreichen, sowie mit dem geschnittenen Lauch bestreuen. Danach wird der Strudel eingerollt und die Enden eingeschlagen. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und bei guter Mittelhitze goldgelb backen.

Serviert wird der Spinatstrudel noch heiß mit einer Sauce Hollandaise.



Der Spinatstrudel vereint die zarten Aromen von Blattspinat und Lauch mit einer würzigen, cremigen Füllung im knusprigen Blätterteigmantel. Serviert mit einer samtigen Sauce Hollandaise wird dieses Gericht zu einem echten Genussmoment. Perfekt als vegetarische Hauptspeise oder raffinierte Beilage, bringt der Strudel Tradition und Moderne köstlich zusammen.

Weinempfehlung: Zu diesem feinen Gericht passt ein frischer Weißwein wie ein Sauvignon Blanc hervorragend. Seine lebendige Säure und subtilen Kräuternoten harmonieren ideal mit dem Spinat und der Hollandaise.

Spinatstrudel mit Schafkäse und Oliven



Gutes Gelingen! Ihre Familie Vuzem.

Zutaten

für 2 Strudel:

1 Doppelpkg. **Strudelteig** (4 Blatt),
1.500 g frischer **Blattspinat**,
200 g griechischer **Schafkäse** (Feta),
20 schwarze **Oliven**,
1 rote **Zwiebel**,
3 Zehen **Knoblauch**,
70 g **Butter**,
Salz,
Pfeffer,

Olivenöl,
zerlassene **Butter**

Kräuterrahmsauce:

Ca. 2 EL **Mayonnaise** mit 4 EL
Sauerrahm sowie 2 EL gehackten
Kräutern und 1 TL **Dijon-** oder
Löwensenf gut verrühren und mit
Salz und **Pfeffer** und ein paar Tropfen
Zitronensaft würzen.

Zubereitung

Die Spinatblätter in reichlich Salzwasser aufkochen und den Spinat kurz darin überkochen, mit einem Siebschöpfer herausheben und in kaltem Wasser abschrecken, ausdrücken. Zwiebel kleinwürfelig schneiden, Knoblauch grob hacken. Die Oliven und Schafkäse in kleine Stücke schneiden und mit 1 EL Olivenöl beträufeln. Zwiebel und Knoblauch in Butter hell anschwitzen, Spinat zugeben, salzen und pfeffern.

Das Backrohr auf 180° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Ein Strudelblatt auf ein feuchtes Tuch legen, mit zerlassener Butter bestreichen, ein zweites Strudelblatt darauflegen und ebenfalls mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Fülle am unteren Teigrand auftragen und den Teig mit Hilfe des Tuches über die Fülle einrollen. Die Teigenden gut zusammendrücken.

Den Strudel aus dem Rohr nehmen und vor dem Ausschneiden ca. 10 Minuten rasten lassen. Mit der Kräuterrahmsauce servieren.



Dieser Spinatstrudel verbindet die aromatische Frische von Blattspinat mit der würzigen Note von Schafkäse und der feinen Säure schwarzer Oliven. Umhüllt von knusprigem Strudelteig, entsteht ein Gericht, das mediterranen Flair auf den Tisch bringt.

Perfekt ergänzt wird der Strudel durch eine cremige Kräuterrahmsauce, die die Aromen harmonisch abrundet. Ob als Hauptspeise oder raffinierter Snack - dieser Strudel begeistert Liebhaber der feinen, leichten Küche.

Weinempfehlung: Ein frischer Sauvignon Blanc ist die ideale Begleitung zu diesem Gericht.

Gemüsestrudel mit Béchamel



Viel Spaß beim Genießen wünscht Marianne Höltzel.

Zutaten

Für den Strudelteig:

4 Strudelblätter (oder selbst gemachter Strudelteig, ca. 40x40cm)
Butter zum Bestreichen (ca. 200 g)

Für die Gemüse Mischung:

600 g gemischtes Gemüse (z. B. Karotten, Sellerie, Kohlrabi, Zucchini, Karfiol, Broccoli, Kartoffeln)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1 Prise Salbei

Für die Béchamelsauce:

50 g Butter
20 g Mehl
250 ml Milch
1 Ei
Salz und Muskatnuss
Optional: 2 EL Sauerrahm zur Verfeinerung

Zubereitung

Butter und Mehl in der Pfanne anrösten und mit der kalten Milch unter ständigem Rühren aufgießen. Mit Salz und Muskatnuss würzen, erkalten lassen und das Ei einrühren. Zur Verfeinerung kann man in die Béchamelsauce noch 2 EL Sauerrahm einrühren.

Das Gemüse würfelig schneiden, mit wenig Wasser leicht vorkochen und abseihen. Béchamelsauce darunterheben.

Den Strudelteig 40 x 40 cm auf einem Strudeltuch ausziehen oder ein fertiges Strudelblatt auflegen. Die Gemüse Mischung auf 2/3 des Teiges auftragen. Den restlichen Teil des Teiges mit Butter bestreichen und mit Hilfe des Strudeltuches zu einem Strudel zusammenrollen.

Den Strudel mit Butter bestreichen und auf einem befetteten Blech im Rohr bei 180° ca. 25 - 30 Minuten backen.

Dazu passt ganz vorzüglich eine Kräutersauce.



Der Gemüsestrudel mit Béchamel vereint zarten Strudelteig mit einer cremigen Füllung aus frischem Gemüse und einer feinen Béchamelsauce.

Dieses Gericht ist nicht nur eine köstliche Hauptspeise, sondern auch eine hervorragende Begleitung zu leichten Salaten oder einer Kräutersauce. Perfekt für Vegetarier und alle, die die österreichische Strudelküche lieben!

Weinempfehlung: Zu diesem leichten und aromatischen Gericht passt ein frischer Grüner Veltliner ideal.

Burgenländischer Bauernstrudel



Mahlzeit! Ihre Eveline Kienberger.

Zutaten

1 Packung **Strudelteig**
3 große **Erdäpfel** (Kartoffeln) pro Strudel (ca. 600-700 g insgesamt)
Salz und **Pfeffer** nach Geschmack
1/2 TL **Paprikapulver** (edelsüß)
Optional: 1-2 Zehen **Knoblauch** (fein gehackt)
50 g **Margarine** oder **Butter** (zum Beträufeln und Befetten des Teigs)

Zubereitung

Die Erdäpfel kochen, schälen und pressen. Mit einer Gabel vorsichtig auf einem Teller verteilen und auskühlen lassen.

Danach die Masse mit Pfeffer, Salz, etwas Paprika und eventuell gehacktem Knoblauch, würzen.

Den befetteten Teig jeweils am Rand mit den Erdäpfeln belegen, mit Margarine beträufeln und bis zur Mitte einrollen.

Mit geschmolzener Margarine oder Butter beträufeln und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen kurz auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Serviervorschlag: Der Erdäpfelstrudel schmeckt auch besonders gut mit einer Kräutersauce oder einem erfrischenden Joghurt-Dip. Dazu passt ein grüner Salat als Beilage.



Der burgenländische Erdäpfelstrudel, auch bekannt als Bauernstrudel, ist ein einfaches und köstliches Gericht, das durch seine rustikale Füllung und den knusprigen Strudelteig begeistert.

Mit zarten Kartoffeln, einer feinen Würze aus Paprika, Pfeffer und Salz sowie optional einer Knoblauchnote bringt er ein Stück österreichischer Hausmannskost auf den Teller. Perfekt als Hauptspeise oder Beilage - traditionell, herzhaft und unwiderstehlich.

Weinempfehlung: Zu diesem erdigen, herzhaften Gericht passt ein leichter Weißwein wie ein Welschriesling hervorragend.

Erdäpfel-Gemüse-Strudel



Viel Glück beim Ausprobieren Ihre Irene Bickel

Zutaten

(für ca. 4 Personen):

1 Packung TK-Blätterteig (ca. 270 g)

200 g Crème fraîche

2 Dotter

1 Ei (zum Bestreichen)

300 g gekochte und gewürzte
Kartoffeln (in Würfel geschnitten)
300 g gemischtes, blanchiertes
Gemüse nach Wahl (z. B. Karotten,
Zucchini, Brokkoli)

Salz und Pfeffer nach Geschmack
1/4 TL Muskatnuss (gerieben)

Zubereitung

Den Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche zum größtmöglichen Rechteck auswalken. Abgekühltes Gemüse eventuell etwas kleiner schneiden.

Dotter mit Crème fraîche und den Gewürzen verrühren, unter das zerkleinerte Gemüse und die Kartoffelwürfel mischen.

Die Fülle auf dem Blätterteig verteilen, die Teigländer mit Ei bepinseln. An den Enden einschlagen und zu einer Rolle formen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Serviervorschlag: Der Strudel schmeckt hervorragend mit Sauce Tartare oder einem frischen grünen Salat.



Dieser Erdäpfel-Gemüse-Strudel vereint die cremige Textur von gewürzten Kartoffeln mit der Frische blanchierter Gemüsesorten, umhüllt von knusprigem Blätterteig.

Perfekt als Hauptgericht oder raffinierte Beilage überzeugt dieses Gericht durch seine Einfachheit und den vollen Geschmack. Serviert mit einer klassischen Sauce tartare wird dieser Strudel zum Genussmoment für jeden Anlass.

Weinempfehlung: Zu diesem herzhaften Strudel passt ein trockener Weißburgunder hervorragend.

Bazant Bohnenstrudel

Einen guten Hunger wünscht Familie Bazant.

Zutaten

(Für 4 Personen)

Strudelteig (eine Packung)

450 g getrocknete **weiße Bohnen**
(über Nacht in Wasser eingeweicht)
oder **gemischte Bohnen** oder 2
Dose(n) kleine, fertig gekochte
Bohnen

1 Ei

1 Becher **Sauerrahm** oder **Crème**

fräiche

etwas **Majoran**

etwas **Bohnenkraut**

Salz und **Pfeffer**

etwas **Paprikapulver** (süß oder scharf
nach Geschmack)

150 g **Butter** zum Bestreichen und für
Fülle

Zubereitung

Die 24h eingeweichten Bohnen kochen (ca. 1,5 Stunden) und erst zum Schluss salzen. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Bohnen gut abseihen (Dose wie gekochte), einen Teil etwas andrücken und mit 100 g flüssiger Butter und den übrigen Zutaten (Kräutern, Paprikapulver) vermischen und abschmecken.

Den Strudelteig auf ein bemehltes Tuch legen. Die Masse auf die eine Seite des Strudelteigs verteilen, die andere Teigseite mit der restlichen Butter bestreichen. Die Ränder mithilfe des Tuchs hochschlagen, dann bleibt die Fülle drinnen :-). Dann mithilfe des Tuchs einrollen.

Das Reindl ausfetten und den Strudel hineinlegen. Mit Butter & Ei bestreichen und 1 Stunde im Rohr backen (180C - etwas Dampf am Anfang schadet nicht).

Dazu Sauerrahm mit Kräutern und etwas Paprikapulver drüber und einen grünen Salat & natürlich ein Weißer vom Happel Wolfgang.



Der Münchendorfer Bohnenstrudel der Familie Bazant, ist ein kulinarisches Highlight, das die Bodenständigkeit der Region mit einer raffinierten Note verbindet. Mit zarten weißen Bohnen, feinen Kräutern und einer zart-knusprigen Strudelteighülle wird dieser Strudel zu einem herzhaften Genuss. Perfekt abgerundet durch einen Kräuter-Sauerrahm-Dip und einen frischen grünen Salat, bringt dieses Gericht den Geschmack von Münchendorf auf den Teller.

Weinempfehlung: Ein Glas Weißwein vom Happel Wolfgang ist die ideale Begleitung zu diesem Strudel.

Spargel-Strudel



Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Gruber.

Zutaten

(für ca. 4 Personen):

1 Packung Strudelteig (ca. 270 g)

500 g grüner oder weißer Spargel
(vom Bio-Baron aus Münchendorf)

200 g Crème fraîche

100 g geriebener Parmesan oder
Gouda

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer nach Geschmack

1/4 TL Muskatnuss (gerieben)

1 TL Zitronensaft

1 Ei (zum Bestreichen)

1 EL Butter (zum Beträufeln)

Zubereitung

Den Spargel waschen, schälen (bei weißem Spargel) und die holzigen Enden abschneiden. In leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten blanchieren, abseihen und abkühlen lassen. Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne Olivenöl erhitzen und glasig dünsten. Den abgekühlten Spargel in 2-3 cm große Stücke schneiden und in die Pfanne geben. Crème fraîche, Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft hinzufügen. Vermischen und abschmecken.

Den Strudelteig auf einem Tuch auslegen und leicht mit zerlassener Butter bestreichen. Fülle gleichmäßig auf 2/3 des Teiges verteilen, die Ränder freilassen. Den Teig mit Hilfe des Tuchs straff einrollen und die Enden gut verschließen.

Den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und nach Belieben mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.



Ob als leichte Hauptspeise oder als elegante Beilage, dieses Gericht bringt den Frühling auf den Teller und überzeugt durch seine Harmonie aus feiner Säure, Cremigkeit und einem Hauch von Würze.

Weinempfehlung: Zu diesem delikaten Gericht passt ein trockener Silvaner hervorragend.

Serviervorschlag: Den Spargelstrudel warm servieren, idealerweise mit einer Zitronen-Hollandaise oder einem frischen Kräuterjoghurt-Dip. Dazu passt ein grüner Salat.

Tipp: Für eine herzhaftere Note können Sie zusätzlich Schinkenstreifen oder Räucherlachs in die Füllung geben.

Krautstrudel vom Franz

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Franz Wachauf.

Zutaten

(für ca. 4 Personen):

1 Packung Fertigstrudelteig

1 kg **Delikatess-Sauerkraut** (zum Rohverzehr geeignet)
200 g **Frühstücksspeck** (in Würfel geschnitten)

3 **Zwiebeln** (ca. 300 g)

1 EL **Zucker** (ca. 15 g)

250 ml **Weißwein**

1 TL **Kümmel**

4-5 **Wacholderbeeren**

2 **Lorbeerblätter**

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Butter (zum Bestreichen und Blech befeften)

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und würfelig schneiden. Den würfelig geschnittenen Speck mit einem EL Zucker hellbraun rösten. Mit Wein aufgießen und das Kraut mit Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazugeben. Gewürzt wird das Ganze auch mit Salz, Pfeffer und Kümmel. Ca. 30 Minuten kernig dünsten und dann auskühlen lassen.

Danach wird der Strudelteig mit flüssiger Butter bestrichen und das Kraut auf der Hälfte des Teiges verteilt. Der Strudel gehört straff eingerollt und die Enden sollten verschlossen werden. Das fast fertige Meisterwerk auf ein gebuttertes Backblech legen und nochmals mit Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180° ca. 1 Stunde backen.

Als Beilage zu Fleischspeisen geeignet oder als Hauptspeise mit Joghurt servieren.



Dieses Rezept kombiniert die klassische österreichische Strudeltradition mit einer würzigen Füllung aus Sauerkraut, Speck und feinen Gewürzen. Der deftige Geschmack des kernig gedünsteten Krauts, verfeinert mit Wacholder und Lorbeer, trifft auf die knusprige Hülle aus Strudelteig - ein Genuss, der sowohl als Beilage als auch als Hauptgericht überzeugt.

Weinempfehlung: Zu diesem herzhaften Strudel passt ein vollmundiger Grüner Veltliner hervorragend. Seine Würze und dezente Frucht unterstreichen die Aromen des Sauerkrauts und des Specks.

Burgenländischer Krautstrudel

Bei diesem Rezept wünscht Ihnen Ihre Familie Stacher viel Freude.

Zutaten

(für ca. 4 Personen):

ca. 800 g **Weißkraut** (1 mittlerer Kopf)

200 g **Zwiebeln** (ca. 2 mittelgroße)

200 g **Faschiertes**

2-3 EL **Öl** (ca. 30-45 ml)

15 g **Zucker** (ca. 1 EL)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

1 fertiger **Strudelteig** (ausgezogen oder aus dem Kühlregal)

Zubereitung

Im heißen Öl 1 Löffel Zucker bräunen gehacktes Kraut und 1 gehackte Zwiebel dazugeben, salzen, pfeffern und so lange dünsten, bis es etwas Farbe bekommt.

Danach ein wenig auskühlen lassen. Danach 1 Zwiebel in Öl anrösten, Faschiertes dazugeben und kurz rösten. Erneut auskühlen lassen.

Kraut und Faschiertes gut miteinander abmischen und den ausgezogenen Strudelteig damit belegen. Dann einrollen und auf ein befettetes Blech legen. Bei ca. 180° 45 Minuten backen.

Tipp: Als Beilage schmeckt sehr gut Kartoffelsalat dazu!



Der Burgenländische Krautstrudel ist ein echter Klassiker der österreichischen Küche. Die Kombination aus würzigem Weißkraut, saftigem Faschiertes und einer zarten Karamellnote macht dieses Gericht zu einem besonderen Genuss, der sich sowohl für ein familiäres Essen als auch für ein geselliges Beisammensein eignet. Serviert mit einem frischen Kartoffelsalat wird der Strudel zum perfekten Hauptgericht, das einfach zubereitet und dennoch raffiniert ist.

Weinempfehlung: Zu diesem herzhaften Strudel harmoniert ein burgenländischer Welschriesling hervorragend.

Bohnenstrudel mit Grammeln

Mahlzeit! Ihre Christa Gross.

Zutaten

(für ca. 3 Strudel):

1 Packung Strudelblätter/Blätterteig
1 kg weiße Bohnen (aus der Dose)
200 g Grammeln
200 g Geselchtes (klein geschnitten)
100-150 g Semmelwürfel
1 Becher Crème fraîche (ca. 200 g)
1 Becher Sauerrahm (ca. 200 g)
1 Zwiebel (fein gehackt)
2 Zehen Knoblauch (fein gehackt)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

1 TL Sojasoße
1/2 TL Majoran
1/2 TL Basilikum
1/2 TL Oregano
1/2 TL Thymian
1 Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Grammeln und Geselchtes klein schneiden und mit den mit Obers und Crème fraîche verrührten Semmelwürfeln vermengen.

Mit Salz, Pfeffer, Sojasoße, Majoran, Basilikum, Oregano und Thymian abschmecken. Die Masse ca. 5 Minuten ruhen lassen, damit die Semmelwürfel die Flüssigkeit aufnehmen können.

Die Masse in den Blätterteig einrollen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180° - 200° ca. 35 - 40 Minuten backen.

Mit einer Rahm- oder Joghurtsoße servieren.

Für die Soße: 1 Becher Joghurt, 1 Becher Sauerrahm oder Crème fraîche, Knoblauch, Salz und Pfeffer nach Geschmack.



Der Bohnenstrudel ist eine herzhafte Spezialität, die mit ihrer rustikalen Füllung aus weißen Bohnen, Grammeln und geselchtem Fleisch begeistert. Die cremige Konsistenz der Mischung, verfeinert mit aromatischen Kräutern und Gewürzen, macht dieses Gericht zu einem wahren Genuss. Perfekt als Hauptspeise oder als Highlight auf einem Buffet, serviert mit einer erfrischenden Rahmsoße.

Weinempfehlung: Zu diesem kräftigen Strudel passt ein würziger Blafränkisch hervorragend. Seine fruchtigen Noten und die feine Säure ergänzen die deftige Füllung und bringen eine angenehme Frische ins Spiel.

Kräuter-Fleischstrudel für die Rindsuppe

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Irene Bickel.

Zutaten

200 g fein faschiertes Schweinefleisch	2 EL Semmelbrösel,
100 g fein faschierte Rindsleber	1 Pkg. Strudelteig
1 fein geschnittene Zwiebel,	
1 Knoblauchzehe,	
Salz,	
Pfeffer	
Muskat gerieben,	
Kräuter nach Jahreszeit oder tiefgefrorene,	

Zubereitung

Das Fleisch, die Leber, Zwiebel Knoblauch und die Gewürze gut miteinander verrühren. Auf ein mit Öl bestrichenes Teigblatt streichen.

Mit den Kräutern bestreuen und einem zweiten Teigblatt abdecken. Mit Wasser oder Eiklar bestreichen und zu einer Rolle formen.

Bei vorgeheiztem Backrohr ca. 20 Minuten goldgelb backen. Etwas überkühlen lassen und in schräge Schnitten schneiden.

Mit Rindsuppe servieren.



Dieser Kräuter-Fleischstrudel ist die perfekte Ergänzung zu einer kräftigen Rindsuppe. Die Kombination aus feinem Schweinefleisch, aromatischer Rindsleber und frischen Kräutern, umhüllt von knusprigem Strudelteig, sorgt für einen besonderen Geschmack.

In schräge Stücke geschnitten und in der Suppe serviert, wird diese Beilage zum Highlight jeder Mahlzeit. Einfach zuzubereiten und raffiniert im Geschmack - ein Genuss für alle, die herzhaft lieben.

Tipp: Frische Kräuter der Saison verleihen dem Strudel eine besonders aromatische Note!

Fleischstrudel mit Topfenteig

Guten Appetit wünscht Ihnen Dora Rainer.

Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl
2 TL Backpulver (ca. 8 g)
250 g Butter
250 g Topfen
1/2 TL Salz
1/4 TL geriebene Muskatnuss

Für die Füllung:

500 g Faschiertes gemischt

2 Eier (ca. 100 g, etwas davon zum Bestreichen)

1/2 TL Salz

1/4 TL Pfeffer

1/2 TL Majoran

1 mittelgroße Zwiebel (ca. 100 g, fein gehackt)

1 EL gehackte Petersilie (ca. 5 g)

1 EL Mehl (ca. 15 g)

1 EL Butter (ca. 15 g)

Zubereitung

Fülle: Zwiebel in Fett anrösten, Fleisch, Salz, Pfeffer und Majoran dazugeben und rasch durchrösten. Mehl einrühren. Etwas abkühlen lassen und Eier - von denen etwas zum Bestreichen weggenommen wird- und Petersilie einmischen.

Teig: Mehl mit Backpulver, Salz und Muskat versieben, mit Butter verbröseln und rasch den Topfen einkneten. 1/2 Stunde kühl stellen.

Dann zwei Teigblätter auswalken, mit der kalten Fleischfülle belegen, einrollen, mit Ei bestreichen und in mittelheißem Rohr ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Den Fleischstrudel heiß servieren. Dazu passen ein frischer Salat oder gedünstetes Gemüse.



Der Fleischstrudel ist ein Klassiker, der mit seinem zarten Topfenteig und einer saftigen Füllung aus faschiertem Fleisch, Zwiebeln und feinen Kräutern begeistert. Perfekt als Hauptgericht oder Teil eines herzhaften Buffets bringt dieses Gericht Wärme und Tradition auf den Tisch. Ob mit einem frischen Salat oder saisonalem Gemüse - der Fleischstrudel ist vielseitig und unwiderstehlich.

Weinempfehlung: Zu diesem herzhaften Gericht passt ein kräftiger Blaufränkisch hervorragend. Seine dezente Würze und fruchtigen Noten harmonieren ideal mit der würzigen Fleischfülle.

Erdäpflestrudel mit Faschiertem

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihnen Elisabeth Kaiser.

Zutaten

Für den Strudelteig:

300 g Mehl
1 TL Salz (ca. 5 g)
1 EL Öl (ca. 15 ml)
125-250 ml warmes Wasser

150 g Emmentaler (gerieben)
2 EL Schnittlauch (fein gehackt)
1-2 Zehen Knoblauch (fein gehackt)
1 TL Majoran (ca. 2 g)
125 ml Rahm
2 Eier (ca. 100 g)
1 TL Salz (ca. 5 g)
1/2 TL Pfeffer (ca. 2 g)
1 Ei (zum Bestreichen)

Für die Füllung:

400 g gemischtes Faschiertes
400 g Kartoffeln (geschält, in kleine Würfel geschnitten)

Zubereitung

Teig vorbereiten: Mehl mit Salz mischen. Öl und warmes Wasser nach und nach hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Fülle zubereiten: Faschiertes, Kartoffelwürfel, geriebenen Emmentaler, Schnittlauch, Knoblauch und Majoran in einer großen Schüssel gut vermengen. Rahm und die Eier hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut durchmischen.

Strudel formen: Den Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und vorsichtig zu einem großen Rechteck ausziehen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei an den Rändern etwa 2 cm frei lassen. Die Seiten des Teiges einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Tuchs straff einrollen.

Den Strudel auf ein befettetes Backblech legen und mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten backen, bis der Strudel goldbraun ist.



Dieser Strudel mit Faschiertem kombiniert die kräftigen Aromen von saftigem Hackfleisch, würzigen Kartoffeln und geschmolzenem Emmentaler, eingehüllt in einen zarten, hausgemachten Strudelteig. Mit frischen Kräutern wie Schnittlauch und Majoran sowie einer cremigen Rahm-Ei-Mischung ist dieser Strudel ein echtes Highlight für Liebhaber herzhafter Küche.

Tip: Perfekt als Hauptgericht, begleitet von einem knackigen Salat oder einer leichten Joghurt-Dip-Sauce.

Weinempfehlung: Zu diesem würzigen Strudel passt ein kräftiger Zweigelt hervorragend. Seine fruchtige Note und feine Würze harmonieren ideal mit den deftigen Aromen der Füllung.

Lauchstrudel mit Schinken

Mahlzeit wünscht Elisabeth Dayer.

Zutaten

(für 5-6 Personen):

Teig:

250 g Topfen,
250 g Margarine,
250 g Mehl

Fülle:

2-3 Stangen Lauch,
200 g Schinken,
100 g Käse,

2 EL Schlagobers,
Salz,
Pfeffer,
Öl,
1 Ei

Zubereitung

Teig: Sämtliche Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank ca. 1 Std. rasten lassen.

Fülle: Für die Fülle den Lauch putzen, der Länge nach aufschneiden und gut waschen. Schinken und Lauch in ca. 1/2 cm große Stücke schneiden, Käse raspeln. Lauch in wenig Öl anschwitzen, Obers zugeben und kurz dämpfen. Lauch vom Feuer nehmen und mit Schinken und Käse gut vermischen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Backrohr auf 210° vorheizen.

Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und die Fülle darauf gleichmäßig verteilen. Teig eng anliegend einrollen, auf das Blech legen mit Ei bestreichen und ca. 30 Minuten backen.



Der Lauchstrudel vereint die milde Würze von Lauch mit der herzhaften Note von Schinken und geschmolzenem Käse, eingebettet in einen zarten, selbstgemachten Topfenteig. Perfekt als Hauptgericht oder Beilage, begeistert dieses Gericht durch seine Einfachheit und den vollmundigen Geschmack. Ob für ein festliches Essen oder ein gemütliches Familienessen - der Lauchstrudel ist immer eine hervorragende Wahl.

Weinempfehlung: Ein trockener Chardonnay ist die ideale Begleitung zu diesem Gericht. Mit seiner dezenten Fruchtigkeit und cremigen Textur harmoniert er hervorragend mit dem Käse und der Lauch-Schinken-Füllung.

Schweinslungenbraten im Strudelteig

Mahlzeit wünscht Ihnen Ihre Familie Vuzem.

Zutaten

1 Doppelpkg. Strudelteig (4 Blatt),
500 g Schweinslungenbraten,
2 Bund Jungzwiebeln,
4 Paradeiser,
2 EL Butter,
16 Blatt Rohschinken oder Prosciutto,
8 Salbeiblätter,
Salz,
Pfeffer,
Salbei (getrocknet),

Zucker,
ÖL,
zerlassene Butter

Zubereitung

Das Backrohr auf 180° vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen. Zwei Strudelblätter auf ein feuchtes Tuch legen, mit Butter bestreichen, je ein Strudelblatt darauflegen. Strünke aus den Paradeisern schneiden. Paradeiser ca. 10 Sekunden in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken und die Haut abziehen, vierteln und entkernen. Die Jungzwiebeln putzen und waschen. Einen Teil der dunkelgrünen Blätter fein schneiden und für die Garnitur beiseite legen. Zwiebeln in ca. 1 cm dicke, schräge Scheiben schneiden.

1 EL Butter erhitzen, Jungzwiebeln darin anschwitzen und auf kleiner Flamme 2-3 Minuten garen. Paradeiser zugeben und das Gemüse mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Salbei würzen und in 3 EL Öl und 1 EL Butter beidseitig braten. Fleisch herausheben und im vorgeheizten Rohr warmstellen. Im Bratrückstand Schinken kurz anbraten und zum Fleisch einwickeln. Das Fleisch im Strudelteig einrollen und ca. 20 Minuten im Rohr garen. Am Teller den Schweinslungenbraten im Strudelteig mit dem Gemüse servieren.



Dieser Schweinslungenbraten im Strudelteig vereint zartes Fleisch, herzhaften Rohschinken und die Frische von Jungzwiebeln und Paradeisern. Die harmonische Kombination aus feinen Salbeiaromen und der leichten Süße des Gemüses macht dieses Gericht zu einem Highlight jeder Tafel. Eingehüllt in knusprigen Strudelteig wird der Braten zum wahren Genussmoment – ideal für besondere Anlässe oder ein festliches Abendessen.

Weinempfehlung: Zu diesem raffinierten Gericht passt ein kräftiger Chardonnay hervorragend.

Schneller Lachsstrudel

Dieser Strudel wird sicher Ihren Gaumen verwöhnen. Ihre Elisabeth Giesinger.

Zutaten

4 TK Lachsfilet,
1 Pkg. TK Blattspinat,
300 g Gouda,
Knoblauch,
Salz,
Pfeffer,

1 Pkg. Blätterteig

Zubereitung

Blattspinat mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, die Hälfte vom Rand in die Mitte des ausgewalkten Blätterteigs verteilen, die Lachsfilets auftauen, salzen und pfeffern und auf den Spinat legen.

Danach darüber den geschnittenen Gouda verteilen und den restlichen Spinat auf den Käse geben. Den Blätterteig einschlagen, mit Eidotter bestreichen und 30 Minuten bei 170° oder 150° Heißluft backen.

Dazu reicht man Gemüse und Salat.

Statt Lachs kann man auch Huhn- oder Putenfleisch verwenden.



Dieser Lachsstrudel kombiniert saftiges Lachsfilet mit würzigem Blattspinat und zart schmelzendem Gouda, eingebettet in knusprigem Blätterteig. Die harmonische Verbindung von Fisch, Käse und Spinat macht dieses Gericht zu einer raffinierten Wahl für besondere Anlässe oder ein genussvolles Essen mit der Familie. Begleitet von frischem Gemüse und einem knackigen Salat wird der Lachsstrudel zum kulinarischen Highlight.

Weinempfehlung: Zu diesem Gericht passt ein eleganter Weißwein wie ein Sauvignon Blanc. Seine frischen Zitrus- und Kräuternoten harmonieren perfekt mit dem Spinat und den feinen Aromen des Lachsfilets.

Fischstrudel

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihnen Ihre Familie Witzmann.

Zutaten

1 Pkg tiefgekühlter Blätterteig,

1 Pkg tiefgekühlter Dorsch oder Seehecht (oder Fisch nach Wahl),
1 Pkg tiefgekühlter Blattspinat oder nach Saison frischer Blattspinat oder Mangold,

3 große Knoblauchzehen,
1 Ei,
Salz,

Pfeffer,
Tabascosauce,
Oregano,
Suppenbrühe

Zubereitung

Vorbereitungen: In einer Pfanne etwas Margarine erhitzen, Fisch in die Pfanne geben und abbraten. Mit Knoblauch (kleingehackt), Salz, Pfeffer, Tabasco, Oregano würzen und dann zur Seite stellen. In einer anderen Pfanne etwas Suppenbrühe erhitzen und den Blattspinat (oder frischen Mangold) mit den Gewürzen bissfest dämpfen. Erneut mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Auch diese Pfanne zur Seite stellen.

Zubereitung: Den Blätterteig entrollen (1 - 2 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen lassen). Zuerst den Blattspinat und dann den Fisch verteilen. Den Blätterteig links und rechts einschlagen und zur Mitte falten.

Mit Ei bestreichen und je nach Bedarf mit Blätterteigteilen (Blätter, Rosetten usw.) verzieren. Im Backrohr bei mittlerer Hitze goldgelb backen.



Dieser Fischstrudel kombiniert saftigen Fisch wie Dorsch oder Seehecht mit aromatischem Blattspinat oder Mangold, umhüllt von knusprigem Blätterteig. Gewürzt mit einer harmonischen Mischung aus Knoblauch, Tabasco und Oregano, wird dieses Gericht zu einer köstlichen Hauptspeise. Begleitet von einem frischen Blattsalat und einer cremigen Schnittlauchsauce, ist der Fischstrudel eine perfekte Wahl für ein leichtes, elegantes Essen.

Weinempfehlung: Ein trockener Sauvignon Blanc ist die ideale Begleitung zu diesem Gericht. Mit seinen lebhaften Zitrusnoten und der charakteristischen Kräuterwürze harmoniert er wunderbar mit dem Fisch und dem würzigen Spinat.



Strudel: Wissenswertes und Historisches zu einer kulinarischen Ikone

Der Strudel ist ein kulinarisches Meisterwerk, das seit Jahrhunderten die Herzen von Feinschmeckern auf der ganzen Welt erobert. Seine Ursprünge, kulturelle Bedeutung und die Vielfalt an Variationen machen ihn zu einem faszinierenden Bestandteil der Küchenkunst, insbesondere in der österreichischen und mitteleuropäischen Küche.

Historische Wurzeln

Die Geschichte des Strudels reicht bis ins Osmanische Reich zurück. Sein Ursprung wird häufig auf die Baklava-Tradition des Nahen Ostens zurückgeführt, die durch die Eroberungen und kulturellen Einflüsse der Osmanen nach Mitteleuropa gelangte. Im 16. Jahrhundert fand der Strudel seinen Weg nach Österreich und entwickelte sich dort zu einer Spezialität, die eng mit der Habsburger Monarchie verbunden ist. Der älteste bekannte Hinweis auf einen Strudel findet sich in einem Wiener Kochbuch aus dem Jahr 1696 – dem sogenannten „Koch Puech“.

Das sogenannte „Koch Puech“ von 1696 enthält das erste bekannte Rezept für Milchrahmstrudel.

Was macht einen Strudel aus?

Der Strudel zeichnet sich durch seinen dünn ausgezogenen Teig aus, der so fein sein sollte, dass man eine Zeitung hindurch lesen kann. Dieser Teig wird mit süßen oder herzhaften Füllungen gefüllt, straff eingerollt und gebacken. Die Zubereitung erfordert Fingerspitzengefühl, Geduld und Übung, da der Teig elastisch, aber nicht reißfest sein muss.

Süß oder herzhaft?

Traditionell wird der Strudel in zwei Hauptkategorien unterteilt:

Süße Strudel: Der bekannteste Vertreter ist der Apfelstrudel, gefüllt mit Äpfeln, Zimt, Zucker und Rosinen. Weitere süße Varianten sind Topfenstrudel, Mohnstrudel oder Kirschstrudel.

Herzhafte Strudel: Diese Variationen beinhalten Füllungen wie Spinat, Käse, Fleisch, Gemüse oder Fisch. Der Fleischstrudel ist ein klassisches Beispiel, das häufig als Beilage zu Suppe serviert wird.

Kulturelle Bedeutung

Strudel ist weit mehr als nur ein Gericht – er ist ein Symbol der österreichischen Gastfreundschaft und ein fester Bestandteil von Festtagen und Familienfeiern. Besonders in der österreichischen Kaffeehauskultur hat

der Apfelstrudel eine herausragende Bedeutung und wird dort oft mit Vanillesauce oder Schlagobers serviert.

Weltweiter Einfluss

Mit der Auswanderung österreichischer und mitteleuropäischer Familien verbreitete sich die Strudeltradition weltweit. In Ländern wie den USA ist der Apfelstrudel ein beliebter Bestandteil der Herbst- und Winterküche geworden. Gleichzeitig inspirierten Strudelrezepte die moderne Fusion-Küche, in der innovative Füllungen wie exotische Früchte, Meeresfrüchte oder asiatische Gewürze Verwendung finden.

Wissenswertes: Strudelteig als Kunst

Die Kunst des Strudelziehens ist ein kulturelles Erbe, das von Generation zu Generation weitergegeben wird. Der Strudelteig ist eine Herausforderung, da er durch ständiges Ziehen so dünn wie möglich gemacht wird. Heute greifen viele Köche auf vorgefertigten Blätterteig zurück, um den Prozess zu vereinfachen, doch in traditionellen Küchen wird die Technik des Teigausziehens noch immer gepflegt.

Weltrekorde im Apfelstrudelbacken:

2004: Der österreichische Bäcker Hermann Heindl aus **Himberg** stellte einen Apfelstrudel mit einer Länge von **366,59 Metern** her und sicherte sich damit einen Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde.

2009: In **Brüssel**, Belgien, wurde ein Strudel mit einer Länge von **703,74 Metern** gebacken, organisiert von der Firma HUBO.

2015: In **Kaprun**, Österreich, präsentierte ein Team um Koch Markus Maier einen Apfelstrudel mit einer beeindruckenden Länge von **752 Metern**.

2015: Im kroatischen **Jaškovo** wurde ein Strudel mit einer Länge von **1.479 Metern** gebacken, was einen neuen Weltrekord darstellte.

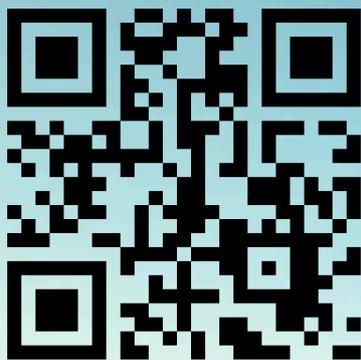
Der berühmteste Apfelstrudel:

Arnold Schwarzenegger, der aus der Steiermark stammende Schauspieler und Politiker, hat seine österreichischen Wurzeln stets betont. Besonders seine Vorliebe für den traditionellen Apfelstrudel seiner Mutter ist bekannt. Auf die Frage nach seinem Lieblingsgericht soll er in steirisch-amerikanischem Dialekt geantwortet haben: „**Am best'n schmeckt da Opfelstrudel no immer bei da Mama.**“



SPÖ

Münchendorf



IMPRESSUM
MEDIENINHABER: SPÖ Bezirk Mödling, Hauptstraße 42a, 2340 Mödling
FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH: SPÖ Münchendorf - Hannes Saghy, Hauptstr. 33, 2482 Münchendorf
GESTALTUNG: A. Gily | SPÖ Münchendorf
OFFENLEGUNG GEM. §25 MEDIENGESETZ: MEDIENRICHTUNG GEM. PARTEISTATUT DER SPÖ.
DIE ZEITUNG DIENST ZUR HERAUSGABE VON INFORMATIONEN DER SPÖ MÜNCHENDORF.