



Strudelteig – Die bekannteste Spezialität der Sathmarer Schwaben

Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 200ml Sauerrahm oder Joghurt
- 50ml Sonnenblumenöl
- 6 Eigelb
- 200ml Milch
- Salz

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Teig verkneten und so viel Milch dazu geben, dass es geschmeidig wird. Den fertigen Teig in drei gleichgroße Stücke teilen und nacheinander jeweils sehr dünn ausrollen. Dann die eine Teigfläche dünn mit einer der vier Füllungen bestreichen. Die andere Teigfläche darüber schlagen. In ca. 10x8cm große Ecken schneiden. Nun die fertigen Strudel in heißem Öl beidseitig ausbacken bis sie goldgelb sind.

Füllung: 1. Zwetschgenmarmelade

2. Kartoffelpüree

3. Quark (2 EL grobkörniges Meersalz oder Zucker je nach Wunsch)

4. Schaum, bzw Eiweiß von den verwendeten Eiern mit 4 EL Zucker

oder, wie Herr Erös im Interview anmerkte, Äpfel.

Guten Appetit!