

Kuhani Strukli - gekochte Strukli



Zutaten für den Teig

250 g Mehl (Typ 400)
250 g glattes Mehl (Typ 550)
1 Ei
50 ml Öl
300 ml Wasser
Salz

Zutaten für die Füllung

75 dkg frischer Kuhkäse (Ricotta)
2 Eier
Salz

zum übergießen:

50g Paniermehl
80g Butter
Nach Wunsch Zucker

Zubereitung:

Machen Sie einen Teig aus den aufgeführten Zutaten, um einen zähen Teig zu erhalten den man gut ziehen kann. Teilen Sie es in zwei Hälften, bestreichen Sie diese Teigkugeln mit Öl und lassen Sie sie etwa 30 Minuten ruhen. Eine Tischdecke mit etwas Mehl bestäuben und den Teig darauf ausrollen.

Rollen Sie ihn auf einer Tischdecke erst aus und ziehen Sie ihn dann mit den Fingerspitzen oder den umgedrehten Handflächen vorsichtig auf die gewünschte dicke aus. Der Teig muss sehr dünn sein, so dass man schon eine Zeitung darunter lesen könnte. 😊

Quark, Eier und Salz mischen und die Füllung auf den Boden des gedehnten Teigs auftragen. Den Teig mit Hilfe der Tischdecke zu einem Strudel rollen. Dann den Teig in Stücke der gewünschten Größe teilen. Dazu nimmt man am besten einen Teller. Mit diesem rollt man dann alle ca. 7-9 cm über den Teig und schneidet somit den Teig in kleine Stücke.

Geben Sie die Strukli in gesalzenes, kochendes Wasser und kochen Sie diese 15-20 Minuten.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und das Paniermehl kurz darin anbraten. Mit dem Paniermehl dann die Strukli übergießen. Sie können die Strukli als Hauptspeise servieren oder als Dessert. Dann einfach noch mit Zucker bestreuen.