

BIO HIMBEERE

*G'schamster Diener,  
der Staud ist halt ein Wiener!*





# Saftiger Himbeer-Strudel

Den Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Die frischen Himbeeren mit den Vollkornbröseln und STAUD'S Bio Himbeere vermengen. Mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinern. Einen Strudelteig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen und den zweiten obenauf legen. Die Himbeer-Mischung darauf verteilen, dabei an den Rändern etwas Platz aussparen, um diese einschlagen zu können. Den Strudel einrollen und mit einem verquirlten Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 20-25 Minuten goldbraun backen.

**STAUD'S Genuss-Tipp:** Unsere Bio Himbeere einfach mal ins Naturjoghurt rühren und zwischendurch genießen.

🍴 1 Strudel

🕒 35 Min.

## Zutaten:

2 Pkg. Strudelteig  
400 g frische  
Himbeeren  
80 g Vollkornbrösel/  
alternativ Semmel-  
brösel  
100 g STAUD'S  
Bio Himbeere  
Mark einer  
Vanilleschote  
1 Eigelb  
(zum Bestreichen)