

# Ostschweizer Strüdeli

## Zutaten

- 120 g Saurer Halbrahm
- 2 TL Senf
- 2 Prisen Salz
- wenig Pfeffer
- 18 Tranchen Mostbröckli (ca. 55 g)
- 200 g TILSITER GELB, in ca. 18 Stängeli
- wenig Pfeffer
- 1 Päckli Strudelteig (4 Blätter à je 37 x 39 cm)
- 30 g Butter, flüssig

Tipp: Die Ostschweizer Strüdeli zum Apéro oder mit einem Salat als Vorspeise servieren.



Für 18 Stück

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

Schwierigkeit: mittel

1. Saurer Halbrahm und Senf verrühren, würzen.
2. Mostbröckli auf der Arbeitsfläche auslegen. Je ein TILSITER-Stängeli darauflegen, würzen, aufrollen.
3. 1 Strudelteig entfalten, die beiden Teigblätter zusammen längs und quer dritteln. Die Teigstücke mit der Hälfte des Gewürzrahms bestreichen. Je 1 TILSITER-Päckli auf die Teigstücke legen, wie eine Frühlingsrolle aufrollen. Strüdeli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Butter bestreichen. Mit den restlichen Zutaten den Vorgang wiederholen.
4. Backen: 12–15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
5. Strüdeli auf einem Gitter etwas abkühlen.

## Nährwerte pro Stück

96

kcal

7g

Fett

4g

Kohlenhydrate

4g

Eiweiss



Rezept-Video  
[www.tilsiter.ch/rez2](http://www.tilsiter.ch/rez2)

