

# Содержание

- 4 Штрудель яблочный
- 6 Штрудель с тыквой и творогом
- 8 Творожный штрудель с клубникой и яблоками
- 10 Штрудель со сливами
- 12 Штрудель с вишнями
- 14 Штрудель с сухофруктами
- 16 Штрудель с персиками и нектаринами
- 18 Штрудель с орехами
- 20 Штрудель с маком и грецкими орехами
- 22 Грушевый штрудель
- 24 Яблочный штрудель по-деревенски
- 26 Австрийский мясной штрудель
- 28 Штрудель с картофельным пюре
- 30 Штрудель по-гречески

## Штрудель с тыквой и творогом

### Для теста:

- 300 г муки
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 щепотка соли
- 100 г растопленного сливочного масла для смазки

### Для начинки:

- 500 г натертой тыквы
- 500 г творога
- 2–3 ст. ложки сахара
- 4 яйца (если большие — то 2–3)
- 1 пакетик ванильного сахара
- 100 г сливочного масла
- 100 г сливок (или сметаны)
- 1 ч. ложка соли

Муку высыпать горкой, сделать углубление, влить растительное масло и мешать, подливая теплую соленую воду. Когда получится мягкое, упругое тесто (как для пельменей), разделить его на 2 части, каждую смазать растительным маслом и поместить на 30 минут в холодильник.

Раскатать тесто до прозрачности тонкими прямоугольными листочками. Каждый хорошо смазать растопленным маслом, сложить один на другой, распределить равномерно начинку и свернуть рулетом, верх тщательно смазать растопленным маслом.

Рулеты сложить на промасленный противень (или пергамент).

Выпекать при температуре 180 °С 30–40 минут (до золотистого цвета). После остывания сверху посыпать сахарной пудрой.

### Начинка

Натертую тыкву посолить и оставить на 30 минут. Сок слить.

Творог протереть сквозь сито и взбить с сахаром и ванильным сахаром. Добавить взбитые яйца, сливки и тыкву.



## Творожный штрудель с клубникой и яблоками

### Для теста:

200 г муки  
1 яйцо  
50 мл теплой воды  
1 щепотка соли  
2 ст. ложки растопленного  
сливочного масла

### Для начинки:

250 г клубники  
550 г яблок  
50 г сахара  
1 ч. ложка лимонного сока  
500 г творога  
40 г сливочного масла  
2 пакетика ванильного  
сахара

Муку просеять, сделать в центре углубление, влить в него яйцо. Посолить и полить сливочным маслом. Миксером перемешать все компоненты, направляя венчик миксера из центра к краям миски, при этом влить в тесто теплую воду. 10 минут руками вымешивать тесто, пока оно не станет эластичным. Затем несколько раз ударить им о рабочую поверхность — это поможет удалить из теста воздух. Скатать из теста шар, слегка смазать его растительным маслом, поместить на 30 минут под нагретую миску или накрыть пленкой. На слегка присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в форме прямоугольника. Переложить его на полотенце и смазать растительным маслом. Подложить ладони под тесто и начать медленно его растягивать. Повторять процесс, пока тесто не станет прозрачным. На пласт теста положить творог, сверху клубнику и яблоки. Завернуть в рулет, смазать растительным маслом и выпекать при температуре 220 °С 20 минут.

### Начинка

Клубнику нарезать небольшими кусочками. Яблоки очистить от кожуры, нарезать ломтиками. Смешать творог и ванильный сахар.



