****



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch**

**5.10.2025**

***Erdmandel: Süßer „Erdgeister“-Strudel***

*Zutaten:*

*1 Becher geröstete und gehackte Erdmandeln*

*1 Becher Erdmandelflocken*

*3 EL Erdmandelmus*

*1 Schuss Erdmandelmilch*

*Früchte nach Belieben, klein geschnitten*

*1 Schuss Zitrone*

*etwas Erdmandelöl oder Eiweiß*

*Strudelblatt*

*Zubereitung:*

*Für die Fülle alle Zutaten gut vermengen, so, dass die Konsistenz passt.
Gerne im Herbst saisonale Früchte wie zum Beispiel späte Zwetschken, Birnen, Äpfel oder Aroniabeeren verwenden.*

*Dann die Masse in der Mitte des Strudelblatts auflegen, den Strudel einrollen und mit etwas Erdmandelöl oder Eiweiß bepinseln und ihn für ca.20 Minuten bei ca. 180 °C im vorgeheizten Rohr backen lassen.*