



Weißwurst-Strudel



ZUBEREITUNG

Backrohr (Heißluft): Den Strudel ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur antauen lassen. Den angetauten Strudel im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180°C ca. 30 Minuten backen.
Konvektomat (Heißluft und Dampf): Den tiefgekühlten Strudel bei 40% Dampf und 60% Heißluft bei ca. 180°C ca. 30 Minuten backen.
Mikrowelle (600W): Tiefgekühlte Portion ca. 5 Minuten erwärmen.

TIPP

Ideal zur Oktoberfest-Zeit als Hauptgericht oder Zwischengericht.

Für den extra Kick mit Weißwurstsenf servieren.