

# Birnen-Ingwer Strudel mit Schokoladensoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Fruchtig - stimmig, einfach nur genießen

## Zutaten

- 250 - 300 g TK -Strudelteig, aufgetaut, aus dem Kühlregal des Supermarkts
- 100 g kandierten Ingwer, gewürfelt
- 50 g Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- 5 Williams Christ Birnen, geschält, entkernt, in Scheiben
- 2 EL Williams Geist
- 100 g Butter
- 50 g Semmelbrösel
- Puderzucker zum Bestäuben
- Für die Schokoladen Sauce:
  - 100 g Zartbitterschokolade, gebrochen
  - 50 g Zucker
  - 150 g Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Ofen auf 200 °C vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

### Schritt2

Der Strudel:

### Schritt3

Den aufgetauten Strudelteig auf einem Küchentuch nebeneinander, überlappend auslegen, die Nahtstellen gut anrücken.

#### **Schritt4**

Mit zerlassener Butter bestreichen und den unteren Teil mit den Semmelbrösel gleichmäßig bestreuen.

#### **Schritt5**

Die Birnenscheiben mit den Ingwerwürfeln und dem Zucker mischen, mit Zitronensaft marinieren.

#### **Schritt6**

In einer langen Bahn auf dem unteren Teig mit den Semmelbröseln verteilen.

#### **Schritt7**

Mit Hilfe des Tuches vorsichtig aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

#### **Schritt8**

Wieder reichlich mit Butter einstreichen und auf der mittleren Schiene 25 min. goldbraun backen.

#### **Schritt9**

Heraus nehmen, in Portionen schneiden, dann üppig mit Puderzucker einstäuben.

#### **Schritt10**

Die Schokoladen Sauce:

#### **Schritt11**

Den Zucker in einer kleinen Casserole hellbraun karamellisieren, zurückziehen und mit der Sahne aufgießen.

#### **Schritt12**

Die Schokolade dazu geben, auflösen, ev. noch etwas von dem Ingwer Sirup dazu geben.

#### **Schritt13**

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** birne, ingwer, schokolade, semmelbrösel, strudel

### **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)875
- Fett (g)52
- KH (g)92
- Eiweiss (g)10

- Ballast (g)9

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnen-ingwer-strudel-mit-schokoladensosse/>