



Birnenstrudel auf Sc. Suchard

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 45m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '45m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " } });
```

Hausgemacht, da liegt der Unterschied, hier einfach beschrieben

Zutaten

- Für den Strudelteig:
- (Geht natürlich auch mit einem Fertig-Strudelteig aus dem Supermarkt)
- 250g Mehl
- 20g Öl
- 1 Ei
- 1/8 l lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- 30g zerlassene Butter
- Für die Füllung:
- 4-5 geschmackvolle Tafelbirnen, geschält, entkernt, in Scheiben
- Saft und Abrieb einer frischen Limone
- 150 g Biscuitbrösel
- 2 Tl Zimt
- 2 cl Birnengeist
- 50g Mandelblättchen
- 50g Pistazien
- 1 Tafel edelbittere Suchard Schokolade

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Pistazien und Mandeln zunächst mit einem Tropfen Öl goldgelb anrösten, den Biscuit grob reiben oder fein zerbröseln.

Schritt3

Die Birnenscheiben schnell mit dem Limonensaft und Abrieb mischen, um ein „Braun werden“ zu vermeiden;

Schritt4

Mit Zimt, Birnengeist marinieren, Mandeln und Pistazien dazu geben.

Schritt5

Der Strudelteig:

Schritt6

Das Mehl mit einer Prise Salz versetzen und das Ei, das Öl und das lauwarme Wasser in die Mitte geben.

Schritt7

Alles schnell und intensiv zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten,.

Schritt8

Glatt zu einer Kugel geformt, mit etwas Öl bestrichen, eine ½ Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

Schritt9

Den Strudelteig danach in 2-3 Stücke teilen und zunächst stückweise auf einem gemehlten Küchentuch ausrollen.

Schritt10

Anschließend mit den Fingerspitzen und dem Handrücken, so dünn als möglich ausziehen.

Schritt11

(Das erfordert zugegebener Maßen etwas Übung, am Besten macht man das mit 2 Personen)

Schritt12

Die Füllung:

Schritt13

Bevor es ans Füllen geht platziert man den Teig auf einem gemehlten Küchentuch und streicht ihn mit flüssiger Butter ein.

Schritt14

Dann verteilt man 3 cm von den Rändern entfernt die Biscuitbrösel gleichmäßig. (saugen den Fruchtsaft auf)

Schritt15

Dann folgt die Füllung, die als Streifen im unteren Drittel platziert wird.

Schritt16

Nunmehr das Küchentuch anhebenden, den Teig aufrollen.

Schritt17

Auf ein leicht gemehltes Backblech oder ausreichend großen Bräter setzen.

Schritt18

Den Strudel noch einmal mit flüssiger Butter bestreichen, etwas Milch angießen und für 30-35 min in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt19

Knusprig bräunen, danach üppig mit Puderzucker bestreuen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Gern serviere ich meinen Birnenstrudel mit einer echten, hausgemachten Vanillesoße und einem satten Schokoladeneis oder Parfait oder einer Sc. Suchard von bitterer Schokolade.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** hausgemacht, sauce suchard, strudel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnenstrudel-auf-sc-suchard/>