



# 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/>