

Hier und heute

Birnenstrudel

Einen Strudel selbstmachen und dabei die fruchtige Süße der Birne genießen. Wie das geht, zeigt Konditormeister Marcel Seeger und verrät, welche Birnen sich am besten für diese Köstlichkeit eignen.

Das Rezept

Birnenstrudel

Zutaten für den Strudelteig

- 150 g Weizenmehl, Typ 550
- 20 g Pflanzenöl, z.B. Sonnenblumenöl
- Prise Salz
- 80 ml Wasser
- etwas Pflanzenöl zum Bestreichen des fertigen Teigs

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und das Salz zufügen. In der Mitte eine Mulde formen, das Pflanzenöl zugeben und das Mehl damit vermischen. Nach und nach das Wasser zufügen und aus den Zutaten einen glatten und geschmeidigen Strudelteig kneten. Der Knetvorgang dauert circa zehn Minuten.

Tipp

Den Teig am besten in einer Küchenmaschine kneten, dort wird er gleichmäßiger und intensiver geknetet.

Den fertigen Teig in eine Schüssel geben, dünn mit Speiseöl einpinseln, damit sich keine Haut bildet und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für die Birnenfüllung

- ca. 1,2 kg Birnen (sie sollten nicht zu reif, bzw. zu saftig sein)
- 60 g Butter
- 80 g Semmelbrösel
- 80 g Zucker
- 50 g Rosinen
- 40 g Walnüsse gehackt, alternativ Mandeln oder Haselnüsse
- 5 g Zimt, gemahlen
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote

Zubereitung

Die Birnen putzen, schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden.

Tipp

Die Scheiben mit etwas Zitronensaft vermischen, dann werden sie nicht so schnell braun.

Die Birnenscheiben in eine Schüssel geben und mit Zucker, Rosinen, Walnüssen, Zimt und Vanillemark mischen. Die 60 g Butter mit den Semmelbröseln in eine Pfanne geben, vermischen und hell anbräunen, dann abkühlen lassen.

Fertigstellung

- 70 g Butter flüssig, zum Bestreichen der Teigfläche

Den Strudelteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche mit einem Rollholz rechteckig ausrollen. Dann den Teig auf ein Küchenhandtuch legen und ihn von der Mitte her vorsichtig zu den Seiten hin ausziehen, ungefähr auf Küchenhandtuchgröße. Das sollte in mehreren Schritten geschehen, damit der Teig nicht reißt.

Hier und heute



Den ausgezogenen Teig dünn und gleichmäßig mit der aufgelösten Butter bestreichen. Darüber die gebräunten Semmelbrösel verteilen und dann die Birnenfüllung darauf geben. Dabei an den Rändern des Teigs einen Streifen von etwa 4 cm frei lassen.

Den Strudel mit Hilfe eines Küchenhandtuchs aufrollen, mit dem Handtuch auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und das Handtuch entfernen. Nun den Strudel auf dem Backblech so hinlegen, dass der sogenannte „Schluss“ (die Naht) unten liegt. So kann der Strudel während des Backens nicht aufgehen. Mit der restlichen flüssigen Butter die Oberfläche des Strudels erneut einpinseln.

Den Birnenstrudel im auf 200° C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Strudel abkühlen lassen, portionieren und genießen.

Tipp

Dazu passt gut eine Kugel Vanilleeis oder frisch geschlagene Sahne.