

Williams-Birnen-Strudel

 happy-mahlzeit.com/2020/04/05/williams-birnen-strudel/

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- Salz
- ca. 100ml lauwarmes Wasser
- etwas Öl
- zerlassene Butter zum Bestreichen

Für die Füllung:

- 5 mittelgroße Williams-Birnen
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 Msp. geriebene Zitronenschale
- 20 g Sultaninen, in Rum oder Milch eingelegt
- 1 Msp. Zimt
- 40 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 20 g Mandelstifte

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt, am besten in Klarsichtfolie, ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Die Birnen schälen, Stumpf entfernen, vierteln und diese Viertel dann in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft marinieren. Die restlichen Zutaten, bis auf die Mandeln, darunter mischen.

Auf einem bemehlten Tuch den Teig sehr dünn ausrollen und mit dem Handrücken ausziehen. Das überschüssige Mehl mit einem Pinsel entfernen. Mit zerlassener Butter die obere Hälfte des Teiges bestreichen und auf die untere Teighälfte die Füllung geben. Die Mandelsplitter darüber streuen. Nun wird der Strudel mit Hilfe des Tuches sachte aufgerollt und auf ein mit Backpapier belegtes Blech gegeben. Die beiden Enden umklappen und somit verschließen. Der Verschluss des Strudels sollte sich auf der Unterseite befinden. Mit zerlassener Butter bestreichen.

Den Strudel bei 180°C ca. 45 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestreuen und mit Vanille-Sauce, Eis oder Schlagsahne servieren.

Rezept: Janett Platino

Prominenter Koch: Alexander Herrmann

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 8.9.2018