

## Birnen-Lebkuchen-Strudel

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für das Backblech:

Backpapier

### Strudelteig:

250 g Weizenmehl

1 Pr. Salz

100 ml lauwarmes Wasser

1 Ei (Größe M)

1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl



### Füllung:

200 g Lebkuchen mit Schokoladenüberzug  
(ungefüllt)

4 EL Birnengeist oder Birnsaft (aus der Dose)

1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 230 g)

50 g Nüsse, z. B. Pecannüsse oder Walnüsse

1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma \*

### Außerdem:

150 g Butter

Puderzucker

1 Be. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (250 g)

**1. Strudelteig:** Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Kochtopf Wasser kochen, den Topf ausgießen und abtrocknen. Den Teig auf Backpapier in den heißen Topf legen, mit einem Deckel verschließen und 30 Min. ruhen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Füllung:** Lebkuchen in kleine Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Birnengeist oder -saft vermengen und zugedeckt etwas ziehen lassen. Die Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Nusskerne grob hacken. Crème double mit Vanille-Zucker und Finesse verrühren.

**3.** Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Strudelteig halbieren und die eine Hälfte auf einem bemehlten großen Küchenhandtuch zu einem Rechteck ausrollen, dann mit den Handrücken vorsichtig auf eine Größe von etwa 50 x 40 cm ausziehen. Strudelteig mit 1/3 der Butter dünn bepinseln. Teigrechteck in 8 kleine Rechtecke (etwa 12,5 x 20 cm) schneiden. Auf das untere Drittel der kürzeren Seite je einen Klecks Crème double, einige Lebkuchen-, Birnen- und Nussstücke geben. Die Längsseiten etwas einschlagen und zu kleinen Strudeln rollen. Diese mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und mit etwas Butter bepinseln. Die zweite Teighälfte auf die gleiche Weise verarbeiten. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**

Den noch heißen Strudel mit der übrigen Butter bepinseln, mit dem Backpapier



auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.  
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und die Vanille-Soße dazu reichen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 17 g, Kh: 26 g, kJ: 1.170, kcal: 280

\*Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma ist nicht das ganze Jahr erhältlich.