

Kleine Birnenstrudel

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:

1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 460 g)

100 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse

50 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt oder

Semmelbrösel

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Bestreichen:

50 g Butter

Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt oder

Semmelbrösel

Puderzucker

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

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. In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Füllung: Die Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen, die Hälften halbieren und in Scheiben schneiden. Marzipan fein würfeln. Zum Bestreichen Butter in einem kleinen Topf zerlassen.

3. Strudelteig auf einem bemehlten großen Küchenhandtuch zu einem großen Rechteck ausrollen, dann mit den Handrücken vorsichtig auf die Größe ausziehen (etwa 60 x 45 cm) und dünn mit etwas Butter bestreichen. Teig mit Haselnüssen oder Semmelbröseln und Vanille-Zucker bestreuen und in 16 Rechtecke (etwa 15 x 11 cm) schneiden. Birnen und Marzipanwürfel auf den Rechtecken verteilen. Teigränder etwas einschlagen, Platten von der längeren Seite her aufrollen und auf das Backblech legen. Rollen mit Butter bestreichen und mit Haselnüssen oder Semmelbröseln bestreuen. Das Blech in den Backofen schieben (die Strudel zwischendurch mit restlicher Butter bestreichen).

Backzeit: etwa 30 Min.

4. Nach dem Backen die Strudel etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und nach Wunsch eine Vanillesoße dazu reichen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 10 g, Kh: 21 g, kJ: 805, kcal: 193



Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.