

Herbstlicher Birnenstrudel mit Rosinen und Walnüssen

Zutaten | ca. 8 Stücke

Für den Teig:

250 g	Mehl Typ 550
125 ml	Wasser, lauwarm
1	Ei
2 EL	Öl
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

1 kg	Birnen
100 g	Rosinen
50 g	Butter
75 g	Zucker
1 Pck,	Vanillezucker
50 g	Semmelbrösel
½	Zitrone (Saft)
50 g	Walnüsse
1 TK	Zimt

Zum Bestreichen
und Bestreuen

30 g	zerlassene Butter
50 g	Puderzucker

Zubereitungszeit: 30 Min. | Ruhezeit: 30 Min. | Backzeit: 30-40 Min.

Zubereitung:

- Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Wasser, Ei und Öl hinzufügen und alles zu einem glatten und geschmeidigen Strudelteig verkneten.
- Teig mit etwas Öl bestreichen und abgedeckt mind. 30 Min. ruhen lassen.
- Für die Füllung die Birnen schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
- Rosinen kurz in etwas Wasser einweichen.
- Walnüsse hacken.
- Die Birnenstücke mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker, Rosinen und Walnüssen vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

- Butter in einem Topf erhitzen, die Semmelbrösel dazugeben und unter Rühren etwas anrösten.
- Ein großes Geschirrhandtuch auf der Arbeitsfläche auslegen und mit Mehl bestäuben.
- Den Strudelteig so dünn wie möglich rechteckig ausrollen und vorsichtig zu den Seiten hin ausziehen.
- Die gerösteten Semmelbrösel und die Birnen auf den Teig verteilen (dabei einen Rand von 4-5 cm lassen). Teigränder dünn mit Butter bestreichen.
- Links und rechts die Teigränder nach innen klappen. Den Strudel nun mit Hilfe des Geschirrhandtuchs aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Das Teigende dabei nach unten schauen lassen.
- Den Strudel mit der restlichen Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen (Ober-/ Unterhitze 180 °C) ca. 30-40 Min. backen.
- Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Tipp:

Dazu passt Vanillesoße, Vanilleeis oder Schlagsahne. Für eine einfache und schnellere Variante eignet sich auch fertiger Strudelteig.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 236 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
478 kcal	19,0 g	73,1 g	6,9 g	51,1 mg