KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

BIRNENSTRUDEL MIT CHAI-GEWÜRZ UND CRANBERRIES

Ergibt einen Strudel in Backblechlänge

FÜR DEN STRUDELTEIG:

150 g Mehl (doppelgriffig oder Type 550)
1/2 TL Salz
1/2 EL Essig
1 EL Öl + etwas mehr zum Bestreichen
60-70 ml warmes Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG:

1 kg reife Birnen
Saft von 1/2 Zitrone
1 TL Chai-Gewürz
40 g Zucker
70 g frische Cranberries
50 g Walnüsse
200 g Saure Sahne
2 Eier

AUSSERDEM:

Semmelbrösel zum Bestreuen
Öl zum Bepinseln
Milch zum Begießen
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Für den Teig alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel vermengen. Ei und ca. die Hälfte des Wassers zugeben und mithilfe einer Küchenmaschine langsam kneten. Nach und nach so viel Wasser zugeben, bis der Teig weich und glatt ist. Aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Ist der Teig zu klebrig, nach und nach etwas Mehl einarbeiten. Mit Öl bepinseln, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten (besser 1 Stunde) bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Für die Füllung die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in schmale Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Chai-Gewürz und Zucker mischen. Cranberries abbrausen und abtropfen lassen. Walnüsse grob hacken. Saure Sahne und Eier vermengen und zusammen mit den Cranberries und den Walnüssen zu den Birnenscheiben geben. Alles vermengen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Strudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zunächst so dünn wie möglich ausrollen. Zwischendurch immer wieder wenden und bemehlen, damit er nicht kleben bleibt.

BIRNENSTRUDEL MIT CHAI-GEWÜRZ UND CRANBERRIES

ZUBEREITUNG

Ein Strudel-, Geschirr- oder Tischtuch leicht bemehlen. Beide Hände mit dem Handrücken nach oben unter den Teig schieben und den Teig von der Mitte nach außen Stück für Stück zu einem hauchdünnen Rechteck ziehen und dehnen. Die kurze Seite des Teigs sollte dabei etwas länger als das Backblech oder die Form sein, in der der Strudel gebacken wird. Zu dicke Ränder abschneiden.

Den Teig mit Öl bepinseln, zu etwa zwei Dritteln mit Semmelbröseln bestreuen. Füllung auf den Semmelbröseln verteilen, dabei einen 4-5 cm breiten Rand freilassen und die seitlichen Ränder über die Füllung klappen. Mithilfe des Strudel- oder Tischtuchs aufrollen, die nach oben zeigende Seite des Strudels dabei nach jeder ganzen Umdrehung mit Öl bepinseln.

Den aufgerollten Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Großzügig mit Milch bepinseln und bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 45-55 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig gebräunt ist. Nach etwa 30 Minuten im Ofen noch einmal großzügig mit Milch bepinseln.

Den Strudel vor dem Servieren mit Puderzucker besträuben und nach Belieben mit Vanillesoße oder -eis servieren.