

Apfel-Birnen-Strudel

Für ca. 10 Stücke:

4 Birnen	4 Äpfel (z. B. Boskop)	Saft von 1 Zitrone
3 EL Mandelblättchen	4 EL gemahlene Haselnüsse	60 g Sahne
100 g saure Sahne	6 EL Zucker	4 EL Rum
3 EL Rosinen	60 g Butter	2 Stück Strudelteig (TK)
3 EL Puderzucker		

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Birnen und Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln. Mandelblättchen und gemahlene Haselnüsse nacheinander in einer Pfanne ohne Fett hell rösten. Die Sahne steif schlagen. Apfel- und Birnenwürfel mit der sauren Sahne, geschlagenen Sahne und 2 EL Haselnüssen, den Mandelblättchen, restlichem Zitronensaft, Zucker, Rum und Rosinen in eine Schüssel geben. Alles gut vermischen. Butter schmelzen lassen. Den Strudelteig jeweils auf ein bemehltes Küchentuch legen, sofort mit etwa 2/3 der flüssigen Butter bestreichen. Jeweils 1 EL der übrigen Haselnüsse auf jede Teigplatte streuen. Anschließend jeweils die Hälfte der Füllung in einem breiten Streifen auf die Längsseite des Teiges verteilen. Dabei einen 5 cm breiten Rand lassen. Mit Hilfe eines Küchentuchs die Strudel aufrollen, Teigenden abschneiden (oder nach unten einklappen) und mit der Naht nach unten in ein gebuttertes tiefes Backblech legen. Beide Strudel mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste ca. 40 Minuten hellbraun backen. Strudel etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Frank Buchholz am 04. März 2013