

Birnen-Strudel mit Vanille-Streuseln und Zimt-Sabayon

Für 2 Personen

250 g Birnen	1 Zitrone	3 Eier
80 g Butter	80 g Zucker	70 g Mehl
2 Strudelteigblätter	1 Vanilleschote	2 EL Mandeln, gemahlen
1/2 TL Zimtpulver	150 g Magerquark	4 cl Rotwein
Puderzucker		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen. Die Birnen waschen, entkernen und würfeln. Die Zitrone heiß abwaschen und etwa die Hälfte der Schale abreiben. Anschließend ein Ei trennen und das Eigelb zusammen mit dem Magerquark, den Birnen, dem Zitronenabrieb und den gemahlenden Mandeln vermischen. 30 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und ein Strudelteigblatt mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Anschließend das zweite Strudelblatt darauf legen. Die Birnen-Quarkmasse auf der Hälfte des Strudelteiges verteilen, den Strudel längs aufrollen und die Enden gut zusammendrücken. Die Vanilleschote längs aufschneiden, die Hälfte des Vanillemarks herauskratzen und mit dem Mehl, 50 Gramm Zucker und 50 Gramm kalter Butter zu Streuseln verkneten. Den Strudel mit der restlichen geschmolzenen Butter bestreichen und die Streusel darüber geben. Das Ganze für etwa 20 bis 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und anschließend mit etwas Puderzucker bestäuben. Zwei Eier trennen und die beiden Eigelbe mit 30 Gramm Zucker in eine Schüssel geben. Den Rotwein und das Zimtpulver zu der Mischung geben und das Ganze über einem leicht siedenden Wasserbad schaumig aufschlagen. Anschließend vom Wasserbad nehmen und einige Sekunden weiterrühren, damit die Sabayon nicht stockt. Den Birnenstrudel mit den Vanillestreuseln auf einem Teller anrichten, die Zimtsabayon dazugeben und servieren.

Johann Lafer am 11. November 2011