

Quitten-Strudel mit Walnüssen

Für 12 Portionen

Strudelteig:

225 g Dinkelmehl	3 EL Rapsöl	1/2 TL
Salz	110 ml lauwarmes Wasser	

Quittenfüllung:

600 g Quitten	200 g Birnen	1 Zitrone (Saft, Zesten)
75 g gehackte Walnusskerne	50 g Zucker	1 TL Zimt
1/2 TL gemahlener Koriander	1 Prise gemahlene Nelken	3 EL Calvados
60 g geschmolzene Puderzucker	Butter	4 EL Semmelbrösel
Mark einer Vanilleschote	Vanillesahne	150 ml gekühlte Schlagsahne
	2 EL gesiebter Puderzucker	

Für den Teig in einer Schüssel Mehl, Wasser, Öl und Salz mit den Knethaken eines Rührgeräts verkneten, dann mit den Händen. In Folie wickeln, 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Ofen vorheizen (180 Grad, Ober- und Unterhitze). Quitten und Birnen waschen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, -schale, Zucker, Gewürzen, Nüssen und Calvados mischen. Abgedeckt beiseite stellen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig flach ausrollen, dann auf ein großes bemehltes Geschirrtuch setzen, zu einem Rechteck von etwa 40 mal 50 Zentimeter Größe ausrollen (siehe Tipp 3).

Die Hälfte der Butter auf dem Teig verstreichen, Semmelbrösel darüberstreuen. Quittenmasse auf einer Längsseite des Teiges verteilen - mit 3 Zentimeter Abstand zum Rand. Die Ränder der Querseiten umschlagen. Den Strudel mithilfe des Geschirrtuchs vorsichtig aufrollen.

Strudel mit der Naht nach unten auf ein Blech mit Backpapier setzen, übrige Butter darauf streichen. Circa 30 Minuten backen. Sahne wie in Tipp 4 beschrieben schlagen.

Tipps:

Je nach Form unterscheidet man zwischen Apfel- und Birnenquitten. Für den Strudel eignen sich Birnenquitten besser: Ihr Fruchtfleisch ist weicher und saftiger, ihr Geschmack aromatischer.

Die Früchte für den Strudel können Sie nach Belieben variieren. Neben dem Klassiker mit Äpfeln lohnt sich ein Versuch mit Pflaumen und Aprikosen.

Strudelteig sollte wirklich hauchdünn sein. Ihn auszurollen braucht Übung. Den Teig beim Ausrollen am besten mehrmals wenden und mit Mehl bestäuben.

Schlagsahne gehört zu Strudel einfach dazu. Für Vanillesahne gekühlte Schlagsahne mit dem Mark einer Vanilleschote und mit Puderzucker in ein hohes Gefäß geben. Cremig und steif schlagen.

test November 2015