

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



Birnen-Limetten-Strudel



Zutaten

Strudelteig

250 g Mehl
2 g Salz
1 Ei
125 ml lauwarmes Wasser
20 ml Sonnenblumenöl

Fruchtfüllung

500 g Birnen
Saft und Schale von 2 Limetten
(Bio)
50 g Walnüsse

20 g Zucker
1/2 TL Zimt
nach Belieben
Rosinen

Cremefüllung

1 TL Vanilleextrakt
500 g Quark
60 g Zucker
40 g Stärke
1 Eigelb

Zum Bestreichen

50g Butter

Zum Anrichten

Süßer Schnee oder
Glitzerschnee
Vanilleeis

 2 Strudel  45 Min.  35 Min.  30 Min.

Mit diesem Rezept kannst du deinen Strudelteig ganz einfach selbst machen. Gefüllt ist der Strudel mit Birnen, Limetten, Walnüssen und einer cremigen Quarkfüllung. Er eignet sich auch hervorragend zum Einfrieren.

1 Strudelteig

Das Mehl mit Salz, Ei, Wasser und Öl verkneten. Dabei nur so viel Wasser verwenden, so dass ein Teig entsteht, der nicht klebt. Diesen für etwa 3–4 Minuten durchkneten und anschließend in 2 Kugeln einteilen. Die Kugeln mit etwas Öl bestreichen und abgedeckt für etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2 Fruchtfüllung

Die Birnen schälen und mit der Limettenschale und dem -saft vermischen. Den Zucker, die Walnüsse, Zimt und nach Belieben die Rosinen einrühren und abgedeckt stehen lassen.

3 Cremefüllung

Für die Creme alle Zutaten miteinander glatt verrühren.

4 Füllen

Den Teig auf einem sauberen und glatten Küchentuch mithilfe von Mehl so weit ausrollen wie es mit dem Ausrollstab möglich ist. Nun mit den Handrücken so weit auseinanderziehen, dass er ganz dünn wird. Die Platte mit etwas Butter und der Hälfte der Quarkcreme bestreichen. Nun die Hälfte der Birnenfüllung darüber verteilen. Diese aber vorher ausdrücken, so dass die Flüssigkeit nicht im Strudel landet. Anschließend die Seiten einklappen und den Strudel mithilfe des Küchentuches aufrollen. Den Strudel nun vorsichtig mit einer Dauerbackfolie auf ein Backblech setzen und komplett mit Butter bestreichen. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Heißluft für etwa 30–35 Minuten backen. Den Strudel mit Glitzerschnee oder süßem Schnee bestreuen und mit Vanilleeis servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

