Birnen-Preiselbeer-Strudel

Der Birnen-Preiselbeer-Strudel ist eine vorzügliche Mehlspeise aus der österreichischen Küche. In diesem Rezept wird ein fertiger Strudelteig aus dem Kühlregal verwendet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

500 g	Birnen
200 g	Preiselbeeren (aus dem Glas)
1 Stk.	Zitrone
100 g	Semmelbrösel
2 EL	Zucker
100 g	Mandeln (gemahlen)
1 Packung	Strudelteig
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Um einen leckeren **Birnen-Preiselbeer-Strudel** zuzubereiten, schäle die Birnen, entferne Stiel und Kerngehäuse und schneide das Fruchtfleisch in kleine Stücke. Presse die Zitrone aus und gib den Zitronensaft zum Obst. Vermische alle restlichen Zutaten für die Fülle in einer geeigneten Schüssel und lass sie zirka 1 Stunde durchziehen.

2. Rolle den Streudelteig auf einer Arbeitsfläche aus. Verteile die vorbereitete Fülle der Länge nach in der Mitte des Teiges, schlage den Teig über der Fülle zusammen und lege den Strudel mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Verquirle das Ei und bestreiche den Birnen-Preiselbeer-Strudel damit.

3. Backe den Strudel im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka für 25 Minuten bis er eine schöne goldbraune Farbe bekommt.

Tipp

Den Birnen-Preiselbeer-Strudel mit Staubzucker bestäuben und mit einem Klecks Schlagobers servieren.