

# Birnenstrudel mit Nüssen

Der Birnenstrudel mit Nüssen ist ein feines Strudel-Rezept. Die fruchtig, saftige Mehlspeise schmeckt selbst gebacken am besten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

|   |   |
|---|---|
| 1 Packung   | <a href="#">Strudelteig</a> (gezogen ca. 120 g) |
| 500 g   | <a href="#">Birnen</a>                          |
| 5 EL  | <a href="#">Zucker</a>                          |
| 50 g  | Walnüsse (grob gehackt)                         |
| 50 g  | <a href="#">Rosinen</a>                         |
| 3 EL  | Birnenschnaps                                   |
| 0.5 Stk.  | Zitronen  |
| 1 Prise   | Zimt (gemahlen)                                 |
| 50 g  | Semmelbrösel                                    |
| <a href="#">Butter</a> (zerlassen, zum Bestreichen) |   |

## Zubereitung

1. Für den **Birnenstrudel mit Nüssen** den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Strudelteig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. Die Birnen in eine Schüssel geben und mit Zucker, gehackten [Nüssen](#), Rosinen, Birnenschnaps, Zitronensaft und Zimt vermengen. Die Mischung etwa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Semmelbrösel untermengen.
3. Ein Strudelblatt auf ein vorbereitetes Küchentuch legen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Ein zweites Blatt gedreht darüber legen, damit die Faltkanten nicht übereinander liegen. Die Füllung auf dem Teig verteilen, dabei etwa 3 cm an den Seitenrändern frei lassen. Die Seitenränder einschlagen und den Birnenstrudel mit Hilfe des Tuchs von unten nach

oben einrollen.

4. Jetzt den Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein gefettetes Backblech legen und mit geschmolzener Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Den Birnenstrudel mit Nüssen leicht abkühlen lassen, mit Staubzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

## Tipp