

# Birnenstrudel

Der Birnenstrudel mit dünnem Strudelteig ist ein österreichischer Mehlspeisen-Klassiker. In diesem Rezept werden die Semmelbrösel durch feine Biskotten und Amaretti ersetzt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

### für den Strudelteig

|         |                      |
|---------|----------------------|
| 200 g   | Weizenmehl, glatt    |
| 100 ml  | Wasser (lauwarm)     |
| 2 EL    | Öl                   |
| 1 Prise | <a href="#">Salz</a> |

### für die Birnenfülle

|        |                                                    |
|--------|----------------------------------------------------|
| 1 kg   | <a href="#">Birnen</a> (nicht zu reife)            |
| 2 EL   | Zitronensaft                                       |
| 2 EL   | <a href="#">Butter</a> (flüssige)                  |
| 6 Stk. | <a href="#">Biskotten</a> (Löffelbiskuit)          |
| 100 g  | Amaretti                                           |
| 100 g  | <a href="#">Preiselbeerkompott</a>                 |
| 1 EL   | <a href="#">Butter</a> (flüssige, zum Bestreichen) |

## Zubereitung

1. Für den feinen **Birnenstrudel** aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Strudelteig zubereiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Minuten rasten lassen. Durch diese Ruhezeit lässt sich der Teig anschließend besonders gut ausziehen.

2. Inzwischen die Biskotten und Amarettini fein zerbröseln. Besonders einfach gelingt das in einem Gefrierbeutel, indem die Kekse mit einem Nudelholz oder einem anderen geeigneten Gegenstand zerdrückt werden. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Birnenviertel in dünne Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Dadurch behalten die Birnen ihre helle Farbe und erhalten gleichzeitig eine feine fruchtige Säure.
3. Den Strudelteig auf einem bemehlten Arbeitsfläch ausrollen. Anschließend mit etwas Öl bestreichen und vorsichtig über den Handrücken möglichst dünn ausziehen. Der Teig sollte sehr dünn sein, ohne dabei zu reißen. Den ausgezogenen Strudelteig auf ein bemehltes Tuch legen. Den Teig mit flüssiger Butter bestreichen und anschließend gleichmäßig mit den Biskotten- und Amarettinibröseln bestreuen. Die Brösel nehmen während des Backens einen Teil der Fruchtigkeit auf und sorgen dafür, dass die Füllung gut im Strudel bleibt.
4. Nun die vorbereiteten Birnenscheiben auf dem Teig verteilen und die Preiselbeeren darübergeben. Die Füllung möglichst gleichmäßig verteilen. Den Strudelteig vorsichtig und möglichst straff über der Füllung einrollen. Die seitlichen Enden gut verschließen, damit die Füllung beim Backen nicht herausläuft. Den fertigen Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Oberfläche des Birnenstrudels nochmals mit flüssiger Butter bestreichen. Dadurch erhält der Strudelteig beim Backen eine besonders schöne goldbraune Farbe und wird herrlich knusprig.
5. Das Backrohr auf 190 °C vorheizen und den Birnenstrudel darin etwa 40 Minuten goldbraun backen. Während des Backens verbinden sich die süßen Birnen mit den Preiselbeeren und dem feinen Aroma der Amarettini. Den fertig gebackenen Birnenstrudel aus dem Backrohr nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend großzügig mit Staubzucker bestäuben und am besten lauwarm servieren.

## Tipp

Der Birnenstrudel schmeckt besonders köstlich lauwarm mit einer Vanillesauce oder etwas Schlagobers. Die Kombination aus warmen Birnen, knusprigem Strudelteig und cremiger Begleitung macht das Dessert besonders fein.