

# Strudelsäckchen

Diese leckeren Strudelsäcken mit Birnen gefüllt sind eine perfekte Vorspeise bei einem Festessen.

**Verfasser:** HimmelhochTeam

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

### Teig

250 g	Glattes Mehl
20 ml	Öl
1 Prise	Salz
100 ml	Wasser
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>

### Fülle

750 g	<a href="#">Birnen</a>
100 g	Wallnüsse gehackt
20 g	<a href="#">Vanillezucker</a>
3 cl	Spitz Inländerrum
40 g	Semmelbrösel

20 g Butter

## Zubereitung

1. Für die **Strudelsäckchen** zuerst Mehl mit einem Ei, lauwarmem Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Öl einpinseln und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Für die Fülle die Birnen schälen und vom Kerngehäuse befreien. Danach in dünne Blätter schneiden. Butter mit den Semmelbröseln in einer Pfanne goldbraun rösten und überkühlen lassen. Jetzt die Birnen mit den Bröseln, Vanillezucker, Inländerrum und den gehackten Walnüssen vermischen.
3. Den Strudelteig im Mehl wenden und auf einem feuchten Strudeltuch leicht ausrollen. Danach über die Handrücken ausziehen. Der Teig muss ganz dünn sein. In Quadrate à ca. 20 cm schneiden und mit der Fülle belegen. Die Ecken mit flüssiger Butter bestreichen und zusammenfalten. Außen mit Butter betupfen und anschließend im Backrohr mit Umluft bei ca. 180 °C ca. 15 Minuten goldgelb backen.

## Tipp

Man kann auch fertige Strudelblätter verwenden und mehrere Quadrate aufeinander legen.