

Rezept

Bayerischer Birnenstrudel

Ein Rezept von Bayerischer Birnenstrudel, am 04.12.2024

Zutaten

375 g Mehl	1 TL Salz
3 EL Öl	1 TL Essig
2 kg reife Birnen	2 EL Zitronensaft
150 g Zucker	1 TL Zimtpulver
100 g Rosinen	100 g Butter
1/4 l Milch zum Begießen	

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Salz, Öl, Essig und 1/4 l lauwarmem Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie wickeln und mindestens 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse ausschneiden. Birnen in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Zucker mit Zimtpulver mischen. Rosinen in ein Sieb geben und mit warmem Wasser überbrausen, gut abtropfen lassen. Butter sanft schmelzen.
3. Strudelteig ausrollen (bei Bedarf mit Mehl bestreuen), dann ausziehen: Auf ein Tuch legen, mit beiden Händen – Handrücken nach oben – unter den Teig fahren und nach allen Richtungen so lange ausdehnen, bis er durchscheinend dünn ist. Den Teig mit Butter bestreichen.
4. Backofen auf 200° vorheizen. Bratreine einfetten. Birnen, Rosinen und Zimtzucker auf dem Teig verteilen. Den Strudel von einer Seite her mithilfe des Tuchs aufrollen und in die Bratreine setzen. Mit Milch übergießen und im Backofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 45 Min. backen, bis die Oberfläche knusprig gebräunt ist.