

Rezept

Birnenstrudel mit Rosinen und Walnüssen

Ein Rezept von Birnenstrudel mit Rosinen und Walnüssen, am 15.12.2025

Zutaten

250 g Mehl

4 EL Öl

50 g Rosinen

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

3 EL Semmelbrösel

2 EL flüssige Butter

Mehl für das Geschirrtuch

1/4 TL Salz

1 1/2 kg Birnen (z. B. Williams Christ)

100g Sahne Sahne

50 g Puderzucker

100 g Walnusskerne

3 EL Milch

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Strudel (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Für den Strudel das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. 3 EL Öl und $\frac{1}{8}$ l lauwarmes Wasser in die Mulde gießen und mit dem Mehl rasch zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit dem übrigen Öl bestreichen und in einem Gefrierbeutel an einem warmen Ort 25 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Birnen schälen und vierteln. Die Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel quer in dünne Scheiben schneiden. Die Rosinen waschen und mit den Birnen in eine Schüssel geben. Die Sahne mit Zitronensaft und Puderzucker verrühren und mit den Birnen und Rosinen mischen. Die Semmelbrösel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Die Walnusskerne grob hacken.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen, das Backblech mit Backpapier belegen. Ein großes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche glatt auslegen und mit Mehl bestäuben. Den Strudelteig mit dem Nudelholz so dünn wie möglich rechteckig ausrollen, dann über den Handrücken hauchdünn ausziehen. Den Teig auf das Tuch legen, zuerst mit 1 EL lauwarmem Wasser, dann mit der flüssigen Butter bestreichen und mit den Semmelbröseln bestreuen. Die Walnusskerne unter die Birnen mischen und die Füllung auf den Strudelteig geben, dabei rundherum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig von einer Längsseite her vorsichtig mithilfe des Geschirrtuchs so aufrollen, dass die Naht zuletzt unten liegt, und die beiden Enden nach unten einschlagen.
4. Den Strudel mit der Naht nach unten auf das Blech legen, mit der Milch bestreichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 45 Min. goldbraun backen. Lauwarm abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.