

SCHOKO BIRNEN STRUDEL / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #79



Apfelstrudel kennt jeder, ich habe mir für heute eine Strudel Version mit Birne und Schokolade überlegt. Mit Tonkapaste und Zimt ist die Füllung ein Traum. Ihr könnt zwei kleinere oder auch einen großen Strudel backen und am besten schmeckt er noch warm, mit einer Kugel Vanilleeis dazu.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

STRUDELTEIG

Verknete das Mehl mit dem Salz, Ei, Wasser und Sonnenblumenöl zu einem glatten Teig. Teile den Teig in zwei Portionen und forme diese zu Kugeln. Fette die Kugeln mit etwas Öl und lasse sie abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen.

FÜLLUNG

Schäle die Birnen, entkerne sie und schneide sie in feine Würfel. Gib den Zitronenabrieb und -saft dazu, streue Zucker und Zimt darüber, füge die Tonkapaste und Stärke hinzu und vermenge alles kurz miteinander. Hacke die Schokolade fein und hebe sie mit den gehobelten Mandeln unter. Decke die Füllung bis zur Weiterverarbeitung ab.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C Heißluft vor und belege ein Lochblech mit Dauerbackfolie.

STRUDEL FÜLLEN

Gib etwas Mehl auf ein sauberes Geschirrtuch und rolle den ersten Teig darauf dünn aus. Ziehe ihn dann mit den Händen auf knapp die Größe des Geschirrtuchs auf. Gib die Hälfte der Füllung darauf, schlage die Seiten ein und rolle ihn zu einem Strudel auf. Fülle so auch den zweiten Strudel.

STRUDEL BACKEN

Schmilz die Butter und bestreiche die Strudel damit, streue die gehobelten Mandeln darüber und backe die Strudel im vorgeheizten Ofen für etwa 30-35 Minuten.

STRUDEL SERVIEREN

Streue den Puderzucker über den warmen Strudel und serviere ihn nach Belieben warm oder kalt mit einer Kugel Eis oder Vanillesoße. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

STRUDELTEIG:

- 250 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 1** Ei
- 125 g** Wasser
- 20 g** Sonnenblumenöl

FÜLLUNG:

- 400 g** Birnen
- 1 TL** Zitrone (Abrieb)
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 30 g** Zucker
- ½ TL** Zimt
- 1 TL** Tonkapaste
- 1 EL** Speisestärke
- 100 g** Zartbitterschokolade
- 50 g** Mandeln (gehobelt)

ZUM BESTREICHEN & BESTREUEN:

- 40 g** Butter
- 40 g** Mandeln (gehobelt)
- 40 g** Puderzucker