

Rezeptidee November:

Birnenstrudel mit Cranberries, Walnüssen und Zimt

Zutaten:

Füllung

1 unbehandelte Zitrone, Schale und Saft
2 reife, aromatische Birnen, z. B. „Williams Christ“
40 g feiner brauner Zucker
40 ml brauner Rum
100 g getrocknete Cranberries
150 g Walnusskerne
50 g Löffelbiskuits
2 TL Zimtpulver

Teig

40 g Butter

1 Vanilleschote
170 g Magerquark
35 ml Milch
50 ml Rapsöl
100 g feiner Zucker
1 Prise Salz
400 g Mehl, Type 405
1 Päckchen Backpulver
1 Marzipandecke (300 g)
1 Eiklar
Puderzucker zum Bestäuben



Und so geht's:

Füllung: Zitrone heiß waschen, trocknen, Schale fein reiben und Saft auspressen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Zucker vermischen. Rum aufkochen lassen und Cranberries darin einweichen. Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann abkühlen lassen. Die Hälfte der Nüsse mit den Löffelbiskuits sowie Zimt mahlen. Birnen mit Cranberries, gehackten Nüssen und den Zimtbröseln vermengen.

Teig: Backofen auf 180 °C Umluft (oder 190 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Butter zerlassen. Vanilleschote halbieren und das

Mark auskratzen. Quark mit Milch, Rapsöl, Zucker, Zitronenschale, Vanillemark sowie Salz vermischen. Mehl mit Backpulver vermengen, sieben und mit der Quarkmasse zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 4 mm stark zu einem Rechteck ausrollen und mit Eiklar bestreichen.

Die Marzipandecke ebenfalls in der Größe des Teiges ausrollen, auf den Teig legen und mit Eiklar bestreichen. Die vorbereitete Füllung darauf platzieren, dabei einen Rand frei lassen und alles von der langen Seite schneckenartig einrollen. Die Enden der Rolle etwas fest drücken. Den Strudel auf das Backblech legen, mit Butter bestreichen und insgesamt 40 Min. im Ofen backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Temperatur auf 160 °C reduzieren. Anschließend herausnehmen, mit einem sauberen Küchenhandtuch abdecken und abkühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Copyright: UFOP

Pressekontakt: WPR COMMUNICATION GmbH & Co. KG • Anja Gründer
Schulstraße 25 • 53757 Sankt Augustin
Tel.: 02241-234070 • Fax: 02241-2340710 • E-Mail: gruender@wpr-communication.de



ufop

Union zur Förderung
von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/31 90 4-2 02
Telefax 030/31 90 4-4 85
E-Mail info@ufop.de
www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V.