

Butternutkürbis-Apfelstrudel mit Sandorn



Schöne Kombination von Aromen und Texturen

Kürbisse harmonieren sehr gut mit Äpfeln, Sandorn und ein wenig Ingwer. Besonders der Sandorn gibt der fruchtigen Strudelfüllung etwas ganz Besonderes. Der signalorangefarbene Inhalt sorgt beim Aufschneiden des Strudels ebenfalls für Aufsehen. Eine rundum gelungene Kombination.

Hier die Rezeptur für **Butternutkürbis-Apfelstrudel mit Sandorn**:

Zutaten

(2 Strudel, ca. 18-20 Stücke):

Für den Strudelteig:

- 250 g Mehl (Spätzlemehl)
- 70 ml Wasser
- 1 Ei
- 2 EL Öl
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- 2 kg Butternutkürbis
- 2 Äpfel
- Abrieb von einer 1/2 Bio-Zitrone
- ½ cm Ingwerwurzel
- 0,3 l Sanddornsafte
- 100 g Zucker + 4 EL Zucker
- Optional: 80 g Cranberries in 50 ml Apfelbrand eingelegt
- Kürbiskerne, sehr fein gehackt
- Ca. 50 g erwärmte, flüssige Butter zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben
- Sahne zum Servieren

Zubereitung

Am Vortag die Kürbisse und die Äpfel schälen, entkernen und erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. In einer Schüssel mit Sanddornsafte, 100 g Zucker, Zitronenabrieb und geriebenem Ingwer marinieren (am Besten über Nacht).

Für den Strudelteig Mehl, 70 ml Wasser. 1 Ei, 2 EL Öl und eine Prise Salz in eine Küchenmaschine geben und 10 Minuten gut kneten. Dann den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Strudelteig in zwei Teile schneiden und beide Teile mit etwas Mehl bestäuben. Danach mit einem Nudelholz rechteckig auswalgen bis dieser ca. 3 mm dünn ist. Nun mit den Handrücken beider Hände unter den Teig greifen und den Teig Stück für Stück vorsichtig dünn ausziehen. Die Teige auf bemehlten Küchentüchern ausbreiten.

Den Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen. Jeweils die Hälfte der fein gehackten Kürbiskerne und je 2 EL Zucker auf die Strudelteige verteilen. Darauf die gut abgetropften und ausgedrückten Kürbis- und Apfelstreifen verteilen. **Tipp:** die aufgefangene Flüssigkeit lässt sich gut mit Sprudelwasser als Schorle trinken. Wer möchte, verteilt noch eingelegte Cranberries auf die Streifen.

Die seitlichen Enden ca. 3 cm einschlagen. Dann den Teig mit Hilfe des Küchentuches von unten nach oben aufrollen. Beide Strudel mit Hilfe des Küchentuchs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit restlicher Butter bestreichen und im Ofen bei 190° (Ober- und Unterhitze) ca. 45-55 Minuten backen.

Vor dem Servieren ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

