

Birnenstrudel mit Rosmarin & Gaishirtlesbrand



Zutaten:

Für 2 Strudel (2 Bleche):

Für den Strudelteig:

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



Außerdem:

- 3 kg Birnen
- Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 100 g Zucker
- Optional: 80 g Rosinen in 50 ml Gaishirtlesbrand eingelegt
- 200 g Semmelbrösel + 100 g Butter
- Ca. 100 g erwärmte, flüssige Butter zum Bestreichen
- 2 TL fein geschnittener Rosmarin oder getrockneter Rosmarin
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

100 g Butter in der Pfanne schmelzen. Nun 200 g Semmelbrösel einstreuen und 1 Minute rühren. Beiseite stellen.

Für den Strudelteig Mehl, 70 ml Wasser, 1 EL Essig, 1 Ei, 2 EL Öl und eine Prise Salz in eine Küchenmaschine geben und 10 Minuten gut kneten. Anschließend den Teig in eine Schüssel geben und mit 3 EL Öl begießen. Abdecken und eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Tipp: ich habe den Strudelteig mit etwas Lebensmittelfarbe schwarz gefärbt.

Die Birnen entkernen und in kleine, dünne Scheibchen schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft und -abrieb, Zucker, Rosmarin und Rosinen mischen.

Den Strudelteig in zwei Teile schneiden und beide Teile mit etwas Mehl bestäuben. Dann mit einem Nudelholz rechteckig auswalgen bis dieser ca. ½ cm 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 Semmelbrösel auf die Strudelteige verteilen. Darauf die Birnen verteilen.

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

Vor dem Servieren ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden. Dazu schmeckt geschlagene Sahne und etwas Preiselbeergelee.