



# Schoko Birnen Strudel

Zeit gesamt  
1h 40min



Zubereitungszeit  
40min



Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

Weizenmehl, Type 405	250 g
Salz	
Eier	1 St.
Wasser	125 ml
Sonnenblumenöl	20 g
Birnen	400 g
Zitronen	1 St.
Zucker	30 g
Zimt	0.5 TL
Tonkabohnenpaste	1 TL
Speisestärke	1 EL
Schokolade, Zartbitter	100 g
Mandeln, gehobelt	90 g
Butter	40 g
Puderzucker	40 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleine Pfanne, Nudelholz, SILVERCREST Küchenmaschine, Baumwoll Geschirrtuch

### 1. Strudelteig

Verknete das Mehl mit 1 Prise Salz, dem 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.

### 2. 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 vermengen alles kurz miteinander. Hacke die Schokolade fein und hebe sie mit 50 g gehobelten Mandeln unter. Decke die Füllung bis zur Weiterverarbeitung ab.

### 3. Ofen vorheizen

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

### 4. 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.

### 5. Strudel backen

Schmilz die Butter und bestreiche die Strudel damit, streue die 40 g gehobelten Mandeln darüber und backe die Strudel im vorgeheizten Ofen für etwa 30-35 Minuten.

## 6. 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!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	191 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	8 g