

Apfelstrudel mit Birne und Pekannüssen



Zutaten

Für 1 Strudel (12-15 Stücke)

Teig:

30 g Butter
150 g Mehl (Type 550) + etwas zum Ausrollen
1 Eigelb
80 ml warmes Wasser
1 Msp. Salz

Füllung:

120 g flüssige Butter
80 g Semmelbrösel
100 g Pekannüsse
500 h Äpfel
500 g Birnen
3 EL Zitronensaft
100 g Zucker
2 TL Pumpkn Spice (Rezept auf dem Blog)

Pumpkin Spice Sauce:

100 ml Milch
100 ml Sahne
1 Eigelb
70 g Zucker
1 TL Pumpkin Spice
1 TL Speisestärke

So wird's gemacht:

Zunächst den Teig vorbereiten. Hierfür Butter schmelzen und mit den restlichen Teigzutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Teig mit etwas Butter einreiben und in Frischhaltefolie eingewickelt 30 Minuten ruhen lassen.

Derweil die Füllung vorbereiten. Pekannüsse hacken. In eine Pfanne mit 20 g Zucker geben und rösten. 50 g Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel hinzugeben und anrösten. Beides beiseite stellen. Äpfel und Birnen schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronensaft über das Obst geben, gut vermengen. Zucker und Pumpkin Spice mischen und mit dem Obst vermengen.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bereitstellen.

Die übrige Butter schmelzen. Ein Geschirrtuch der Breite nach auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit Mehl gleichmäßig bestäuben. Den Teig in die Mitte legen, leicht mit Mehl bestäuben und zu einem Rechteck ausrollen. Den Teig vorsichtig in allen Richtungen ziehen bis er die Größe des Geschirrtuchs besitzt.

Teig mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen. Den Teig mit der kurzen Seite zu sich drehen und auf die Hälfte der Fläche die Semmelbrösel geben, etwas Platz zum Rand lassen. Auf die Semmelbrösel die Obstmasse geben und zum Schluss die Pekannüsse darauf verteilen. Die langen Enden über die Obstmasse klappen und den Strudel der Länge nach mit Hilfe des Geschirrtuchs vorsichtig einrollen. Strudel vorsichtig auf das Blech geben. Mit etwa der Hälfte der restlichen Butter bestreichen und im Ofen 35-40 Minuten goldbraun backen. Mit der restlichen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Apfelstrudel mit Birne und Pekannüssen

Für die Sauce alle Zutaten in einen Topf geben, gut verrühren und langsam unter Rühren erhitzen. Masse so lange rühren bis die Sauce leicht eindickt. Apfelstrudel und Sauce gemeinsam servieren.