



Quitten-Birnen Strudel

Hiesige Quitten reifen nicht vollständig aus und sind noch hart, darum müssen sie für die Strudelfüllung vorgekocht werden, am besten im Süssmost mit wenig Zucker, das unterstützt ihren feinen Geschmack. Baumnusskerne und Rosinen ergänzen die Quitte geschmacklich und auch vom Bissgefühl her sehr gut. Ergänzt mit Birnenstücken wird der Strudel zu einem feinen, nicht ganz alltäglichen Dessertgebäck.

Zutaten

	Strudelteig von da (1x Rezept)
2-3	Quitten
1	festfleischige Birne
6-8	Baumnusskerne
2El	Rosinen
1El	Zitronensaft
1dl	Süssmost
3El	Birkenzucker
	(oder Kristallzucker)
1/2Tl	Zimt
20g	Butter

Zubereitung

Quitten schälen und in 8 Schnitze schneiden. Fliege und Kerngehäuse entfernen. Dazu ist ein scharfes Messer und etwas Kraftaufwand nötig, denn die Quitte ist eine harte und etwas widerspenstige Frucht. Die Schnittflächen laufen sehr schnell braun an, das macht aber nichts, nach dem Kochen wird daraus ein schöner, bernsteinfarbener Ton.

Quittenschnitze in gut 1cm grosse Stücke schneiden und im Süssmost zusammen mit 2 El Zucker ca. 20 Minuten zugedeckt kochen. Die Quittenstücke sollten noch leicht bissfest sein und der Süssmost sollte fast ganz eingekocht sein (falls nicht, ohne Deckel

weiterköcheln). Zitronensaft darüber träufeln und auskühlen lassen.

Baumnusskerne eher fein hacken. Zusammen mit den Rosinen unter die Quittenstücke mischen.

Birne ungeschält in kleine Stücke schneiden (Kerngehäuse entfernen) und damit sie sich nicht verfärben, sogleich unter die Quitte mischen.

Butter in einem Pfännchen schmelzen. Ofen auf 200° vorheizen.

Strudelteig möglichst dünn auswallen (ca.1-2mm) und auf ein Küchentuch legen. Von Hand möglichst dünn ausziehen (siehe auch da) und mit flüssiger Butter einpinseln. Mit ca. 1/2 El Zucker bestreuen.

Füllung auf den Teig geben, auf der Stirnseite einen ca. 10cm breiten Rand freilassen, an den Seiten ca. 5cm Rand freilassen.

Teig von den Seiten her über die Füllung klappen und mit Hilfe des Küchentuchs einrollen (siehe Bilder).

Strudel mit Butter bestreichen und mit Hilfe des Kuchentuches auf ein eingebuttertes Backblech hieven.

Im unteren Drittel des Backofens ca. 25 Minuten backen.

1El Zucker mit dem Zimt vermischen.

Den noch heißen Strudel mit Butter einpinseln. Nach ca. 10 Minuten mit dem Zimtzucker bestreuen.



Zimt, Butter und Birnen kamen zu spät zum Fototermin...



Strudelteig ausgewallt



Strudelteig ausgezogen



