

Roman Wurzer

Professional

Birnen Strudel mit Traubenschaum

Kuchen & Gebäck

Früchte

Hausmannskost

Herbst

Jause

Obst

Österreichisch

Süße Gerichte

Vegetarisch

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Land-Leben Vollkornbrösel trocken in der Pfanne kurz rösten, Butter begeben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Birnen schälen und in feine Spalten schneiden. Zucker, Rosinen, Zimt, Kardamom sowie die Zitronenzesten und Saft begeben. Bröseln untermischen und mit Calvados abschmecken. Strudelteig doppelt nehmen. Mit Butter bestreichen und mit der Birnenmasse füllen. Einklappen und wieder mit Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 25- 30 Minuten goldgelb backen. Immer wieder mit Butter bestreichen.

Traubenschaum: Alle Zutaten vermischen und über Wasserdampf mit einem Schneebesen aufschlagen, bis das doppelte Volumen erreicht ist. Strudel schneiden, mit Staubzucker bestreuen und mit dem Traubenschaum vollenden.



ZUTATEN

Birnenstrudel:

4 Stk. Strudelteig

10 Stk. Birnen

80 g Butter

30 g brauner Zucker

etwas Calvados

etwas Zimt und
Kardamom

Vanillezucker

½ Zitrone Saft und Zeste

Land-Leben
Vollkornbrösel

1 EL Rosinen

Traubenschaum:

80 ml Traubensaft

20 ml Weißwein

20 g Zucker

2 Dotter

2 cl Erdnussöl