

Birnen-Strudel mit Feigenschaum



Ein leckeres Dessert von Lydie Philippy aus Düdelingen.

Fotos: Guy Wolff

Zutaten für etwa 12 Portionen

Für den Strudelteig:

250 g Dinkelmehl (80%)
2 EL Rapsöl
½ TL Apfelessig
150 ml Wasser
1 Prise Vollmeersalz

Für die Füllung:

200 g getrocknetes Mischobst
1 EL Rum
100 g Paniermehl
30 g Butter
2 große reife Birnen
2 EL Akazienhonig
Saft einer Limone
20 g gehobelte Kokosflocken
1 EL Sahne
2 cl Birnenschnaps
2 EL Rosinen
40 g gehackte Walnüsse
2 TL Zimtpulver

Für den Feigenschaum:

40 g getrocknete Feigen
2 EL Marillenlikör
(oder ein anderes Obstlikör)
1/8 l Sahne
Mark einer Vanilleschote
1 EL Akazienhonig

Außerdem:

Mehl zum Ausrollen
20 g Butter

Für den Strudelteig alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und etwa eine Stunde kalt legen.

Für den Feigenschaum, die Feigen klein würfeln und mit 2 EL Marillenlikör beträufeln.

Das getrocknete Mischobst ebenfalls würfeln und mit Rum vermischen.

30 g Butter schmelzen, die Hälfte des Paniermehls darin anrösten und auskühlen lassen.

Die Birnen waschen, vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.

Die Birnenstückchen, mit dem Akazienhonig, dem Limonensaft, den gehobelten Kokosflocken, der Sahne, dem Birnenschnaps, dem Mischobst, den gehackten Walnüssen, dem

Zimtpulver und dem restlichen Paniermehl vermischen und kalt stellen.

Den Strudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Das geröstete Paniermehl auf dem Teig verteilen. Die Obstfüllung auf das untere Drittel des Teiges verteilen. Den Teig aufrollen und die Enden zusammendrücken.

Den Strudel auf ein gefettetes Backblech legen, mit zerlassener Butter bepinseln und etwa 25 Minuten bei 200 Grad im Backofen backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für den Feigenschaum, die Sahne halb steif schlagen, die eingeweichten Feigenwürfel unterheben und mit dem Vanillemark und dem Akazienhonig süßen.

Sofort servieren.