



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Mehl
- 1 EL Öl
- 125 ml lauwarmes Wasser
- Salz
- 0,5 EL Essig
- 0,5 l Milch
- 180 g Maisgrieß
- 16 g Butter
- 5 Stk. Eidotter
- Zitronenschalen, unbehandelt
- Salz
- Vanillezucker
- 250 g Topfen
- 5 Stk. Eiklar
- 140 g Kristallzucker
- 300 g reife Birnen
- 400 g Äpfel
- Butter
- 100 g Kristallzucker
- 100 g gehackte Kürbiskerne

Mein persönlicher Tipp

Mit Kürbiskrokant, Fruchtsaucen und Eierlikör servieren.



Elisabeth Pirngruber
Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Herbststrudel mit Kürbiskrokant



Foto: LK OÖ/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Strudel

- o Zutaten (für 1 Strudel): 250 g Mehl, 1 EL Öl, 1/8 l lauwarmes Wasser, Salz, 1/2 EL Essig
- o Zutaten mit dem Mixer verkneten, dann mit der Hand gut kneten.
- o Der Teig soll so lange geknetet werden, bis er eine seidig glatte Oberfläche hat.
- o Teig mit Öl bestreichen und zugedeckt rasten lassen; zusätzliche Wärme (im Rohr bei 50 °C; Schüssel mit heißem Wasser ausspülen) erfordert weniger Rastzeit; je mehr „Entspannungszeit“ für den Teig gegeben ist, desto besser lässt er sich ausziehen, mind. 40 Minuten.

Fülle

- o Zutaten (für 1 Strudel): 1/2 l Milch, 180 g Polenta, 160 g Butter, 5 Dotter, Zitronenschale, Salz, Vanillezucker, 250 g Topfen, 5 Eiklar, 140 g Kristallzucker, 300 g Birnen geschnitten (auch Kürbis möglich), 400 g Äpfel geschnitten, Butter zum Beträufeln und Bestreichen
- o Milch aufkochen und Polenta einrühren, kurz durchkochen lassen.
- o Butter mit Dotter und den Geschmackszutaten flaumig rühren, Topfen und überkühlte Polentamasse einrühren, Schnee schlagen und unterheben.

Fertigstellen

- o Teig ausziehen, mit der Fülle bestreichen und mit Butter beträufeln, einrollen und bei 180 – 200 °C ca. 30 – 45 Minuten backen.
- o Für den Kürbiskrokant Zucker zu Karamell schmelzen, Kerne einrühren, gut durchmischen, auf Backtrennpapier gießen, auskühlen lassen und grob hacken.

Quellen:



Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp, Mag.
Christine Schober & Romana
Schneider: *Kursunterlage*
Versuchungen aus der Strudelküche

