



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

250 g	Mehl
125 ml	lauwarmes Wasser
0,5 EL	Essig
1 EL	Rapsöl
	Salz
500 ml	Milch
180 g	Maisgrieß
160 g	Butter
5 Stk.	Eier
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
	Vanillezucker
250 g	Topfen
300 g	reife Birnen
400 g	Äpfel
100 g	Kristallzucker
100 g	Kürbiskerne
	Eierlikör

Mein persönlicher Tipp

Für einen herbstlichen Strudel passen auch weiße und rote Trauben.:

Monika Schachner

Seminarbäuerin aus St. Stefan ob Leoben

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Steiermark:
Frisch aufgetischt

Herbststrudel

Zubereitung

Strudelteig

- Für den Strudelteig Mehl, Wasser, Essig, Salz und Rapsöl glatt verkneten.
- Auf einen Dessertteller etwas Öl geben und den Strudelteig damit auf allen Seiten benetzen.
- Zugedeckt mindestens 30 Minuten rasten lassen.

Fülle

- Für die Fülle Milch mit Salz aufkochen, Polenta einrühren und kurz durchkochen lassen.
- Butter mit Dotter und den Geschmackszutaten (Zitronenschale, Vanillezucker) schaumig rühren, Topfen und Polenta einrühren und den geschlagenen Eischnee unterheben.
- Obst (anstatt der Birnen kann auch Kürbis verwendet werden) schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Fertigstellung

- Teig auf einem Strudeltuch (oder großen Geschirrtuch) ausziehen und 1/3 der Teigfläche mit der Fülle bestreichen.
- Das vorbereitete Obst darauf verteilen, den restlichen Teig mit Butter beträufeln, einrollen und den Strudel bei 160 Grad ca. 30 – 45 Minuten backen.
- Für den Kürbiskrokant Zucker zu Karamell schmelzen, Kürbiskerne einrühren, gut durchmischen und die Masse auf ein Backpapier gießen, gut auskühlen lassen und dann grob hacken.
- Strudel mit Kürbiskrokant und Eierlikör servieren.