

A close-up photograph of a pear strudel on a white plate. The strudel is golden-brown, dusted with powdered sugar, and cut open to reveal a filling of pears and raisins. It is garnished with a slice of pear, a dollop of white cream, a chocolate sauce, and a small purple flower.

Birnenstrudel mit Traubenschaum

Ein Dessert von Haubenkoch Roman Wurzer

Apfelstrudel und Topfenstrudel sind Klassiker, aber haben Sie schon mal einen Strudel mit Birnen gebacken? Wenn nicht wird es höchste Zeit: Probieren Sie dazu doch das köstliche Rezept von Starkoch Roman Wurzer, den Birnenstrudel mit Traubenschaum. Vielleicht finden Sie so Ihr neues Lieblingsdessert!

Birnenstrudel mit Traubenschaum

Zutaten

Für 1 Strudel

- 4 Stück. Strudelteig
- 10 Stück Birnen
- 80 g Butter
- 30 g brauner Zucker
- 1 Schuss Calvados

1 Prise Zimt und Kardamon
1 Prise Vanillezucker
½ Zitrone (Saft und Abrieb)
150g LAND-LEBEN Vollkornbrösel
1 EL Rosinen
80 ml Traubensaft
20 ml Weißwein
20 g Zucker
2 Dotter
2 cl Erdnussöl

Zubereitung (etwa 1h)

LAND-LEBEN Vollkornbrösel kurz trocken in der Pfanne rösten. Butter begeben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen.

Birnen schälen und in feine Spalten schneiden. Zucker, Rosinen, Zimt, Kardamon sowie die Zitronenzesten und Saft begeben. Brösel 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 der Schaum das doppelte Volumen erreicht hat.

Strudel schneiden, mit Staubzucker bestreuen und mit dem Traubenschaum garnieren.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen hervorragenden Appetit!



Über Roman Wurzer:

Der talentierte Küchenchef verfolgte seine Karriere mit Ausnahme einer Station im Vendome in Bergisch Gladbach in österreichischen hochdekorierten Hauben- und Sternerestaurants, wie unter anderem im Döllner in Salzburg oder im Lux in Wien. Der junge Sternekoch liebt die moderne und kreative Küche. Er ist mit viel Spaß und Herzblut beim Kochen dabei und überzeugt mit fantastischen Kreationen.

www.land-leben.com