

Apfel-Birnenstrudel mit Portwein-Rosinen

aus dem Best Western Premier Park Hotel & Spa in Bad Lippspringe



Zutatenliste für ca. 6 Portionen

FÜR DAS DESSERT

- 350 g Mehl
- 1 Eigelb
- 15 g Rapsöl
- 1 Prise Salz
- 210 ml Wasser
- 40 g Rosinen
- 50 ml weißem Portwein
- 75 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 3 Äpfel
- 4 Birnen
- Zimt und Zucker
- Mandelblättchen zur Deko
- Vanillesauce
- Pistazieneis

So wird's gemacht

Mehl, Eigelb, Rapsöl, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten, mit Rapsöl einstreichen und mit Klarsichtfolie bedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Rosinen in weißem Portwein einweichen.

Am nächsten Tag den Teig mit bemehlten Händen auf einem Tuch dünn ausziehen. Butter erhitzen und Semmelbrösel darin goldbraun rösten und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Äpfel und Birnen schälen, vierteln und in Stücke schneiden. Das Obst mit Zimt und Zucker abschmecken, die abgetropften Portwein-Rosinen dazugeben und die Mischung auf der Bröselbutter verteilen.

Den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen, mit Eigelb bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Zum Schluss den Strudel im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ungefähr 25 Minuten backen. Zum Anrichten den Strudel mit einem scharfen Sägemesser schneiden und mit Vanillesauce und einer Kugel Pistazieneis anrichten.

Kontakt: Best Western Premier Park Hotel & Spa, Peter-Hartmann-Allee 4, 33175 Bad Lippspringe

<https://www.bestwestern.de/hotels/Bad-Lippspringe/Best-Western-Premier-Park-Hotel>