

# Kuchen Backen Rezepte

## Birnenstrudel Mit Amaretto Zabaglione

---

		Strudel	
25	g	Korinthen	1/4 Teel. Zimtpulver
3	Essl.	Birnengeist	1 Zimtstange
150	g	Walnußkerne	1 Becher Vanillezucker
1		Zitrone	4 Scheib. Blätterteig (350 g)
500	g	feste Birnen	Mehl zum Bearbeiten
40	g	Zucker	3 Zwiebäcke
2		Gewürznelken	1 Ei

  

		Zabaglione	
3		Eigelb	20 g Puderzucker
30	g	Zucker	Melissenblättchen zum
1,50	Essl.	Amaretto	- Garnieren
1,50	Teel.	Instant-Espresso-Pulver	

---

4-6 Portionen: Für den Strudel die Korinthen mit Birnengeist beträufeln und durchziehen lassen. Die Nüsse mittelfein hacken. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen, würfeln und im Zitronensaft wenden. Den Zucker in einen Topf häufen und leicht karamellisieren. Birnen, Korinthen, Nelken, Zimtpulver, Zimtstange und Vanillezucker unterheben. Im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist, dabei ab und zu umrühren. Die Nelken und die Zimtstange entfernen, das Birnenkompott kalt werden lassen und mit den Nüssen mischen. Den Blätterteig auftauen. 3 Platten übereinander legen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zum Quadrat von 30 x 30 cm ausrollen. Den Zwieback zerbröseln und auf den Blätterteig streuen, dabei einen Rand von etwa 1 1/2 cm frei lassen. Die Birnen-Nuss-Mischung darauf verteilen. Den Blätterteigrand mit dem verquirlten Ei bepinseln. Den Blätterteig fest zum Strudel zusammenrollen, die Enden gut zusammendrücken und gerade schneiden. Aus dem restlichen Teig 4 Bäume ausstechen, mit Ei bepinseln und den Strudel damit verzieren. (Anmerkung Ph: Habe stattdessen den Rest als Beilage zur Sellerieconsomme verwendet. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Strudel darauf legen und rundherum mit dem restlichen verquirlten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 20-25 Minuten) auf der 3. Einschubleiste von unten 17-20 Minuten backen. Danach auf einem Rost etwas abkühlen lassen. Eigelb, Zucker, Amaretto, Espresso und 60 ml Wasser in einen Schneekessel geben und verrühren. Die Zabaglione im heißen Wasserbad etwa 10-15 Minuten dicklich aufschlagen und noch ein paar Minuten über Eis, oder Schnee, kalt schlagen. Den Strudel mit Puderzucker bestäuben und mit einem Wellenschliffmesser in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Je 2 Scheiben mit etwas Zabaglione auf Tellern anrichten und mit Melissenblättchen garnieren.