Marroni-Birnen Strudel

Zutaten Strudelteig
- 300g Mehl
- ½ Teelöffel Salz
- 1½ dl lauwarmes Wasser
- 3 EL Öl

- Mehl für die Hände
- 100g Butter, flüssig

Zutaten Füllung
- 500g Marroni, tiefgekühlt
- 8 EL Zucker
- 6 EL Wasser

- 1 Zitrone, Saft
- 500g Birnen
- 4 EL Rosinen
- 6 EL Mandeln, gemahlen
- 3 EL Zucker
- 3 EL Tequila
- Gewürze: Zimt, Muskat, Piment, frisch geriebener Ingwer

- Eine Handvoll fein gemahlene Mandeln

Zutaten Vanillesauce
- 2 Vanilleschoten
- 5dl Milch
- 6 Eigelb
- 60g Zucker

Zubereitung Strudelteig
Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Das lauwarme Wasser und Öl beigeben und zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig ca. 8 Minuten kräftig durchkneten, ihn immer wieder auf die Arbeitsfläche schlagen, bis er glatt, seidig, feinporig und weich ist. Zu einer Kugel formen, die Oberfläche ganz dünn mit Öl bestreichen. Den Teig unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

Zubereitung Füllung
Tiefgekühlte Marroni kurz unter heisses Wasser halten um sie leicht anzutauen, abtropfen lassen und vierteln. Zucker und Wasser in einer Pfanne aufkochen, dabei nicht rühren. Hitze reduzieren und unter gelegentlichem hin und her Schwenken der Pfanne köcheln bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Geviertelte Marroni beigeben und mit dem Caramel mischen. Auf einem Backpapier verteilen, beiseite stellen und auskühlen lassen.

Saft einer Zitrone auspressen und in eine Schüssel geben. Birnen samt Schale achteln, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen um ein

© kastanienland.ch

Anlaufen zu verhindern. Rosinen, gemahlene Mandeln, Zucker, Tequila, Gewürze, sowie die abgekühlten Marroni dazugeben. Alles untereinander mischen.

Fertigstellung Strudel
Butter - in kleiner Pfanne auf dem Herd - flüssig werden lassen, beiseite stellen.

Ein großes Küchentuch mit Mehl bestreuen und den Teig darauf dünn zu einem Rechteck auswallen. Die Hände mit Mehl einreiben und mit den Handrücken nach oben unter den Teig schieben. Den Teig Abschnitt für Abschnitt von der Mitte aus mit den Handrücken hochheben und gleichmässig auseinanderziehen. Dies geschieht so lange, bis der Strudelteig hauchdünn und durchscheinend ist. Dicke Randpartien wegschneiden, diese aufheben, den sie helfen falls nötig Löcher zu flicken.

Das Teigrechteck mit wenig der zuvor beiseite gestellten flüssigen Butter bestreichen und die Handvoll fein gemahlenen Mandeln drauf streuen. Füllung auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von ca. 5 cm frei lassen. Ränder über die Füllung klappen. Das Küchentuch mit beiden Händen anheben und die obere Teigkante über die Füllung schlagen. Tuch sorgfältig nachfassen, bis der Strudel eingerollt ist. Den Strudel mithilfe des Küchentuchs mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleiten lassen. Je nach Grösse des Strudels zu einem Hufeisen formen. Nun den Strudel noch mit zerlassener Butter bestreichen und in die Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben. 35-45 Minuten backen, dabei zwischendurch immer wieder mit flüssiger Butter bestreichen.

Zubereitung Vanillesauce
Milch in eine Pfanne geben. Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden, Samen mit dem Messerrücken auskratzen und diese zur Milch geben und aufkochen. Vanillemilch beiseite gestellt 7-10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Eigelb und Zucker zu einer hellen Crème aufschlagen.

Die Vanillemilch nochmals bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Danach unter ständigem Rühren langsam zur Zucker-Eicrème giessen. Nun alles nochmals zurück in die Pfanne geben und unter Rühren aufkochen. In eine Schüssel umgiessen und eine Frischhaltefolie auf die Crème legen, somit kann sich beim Abkühlen keine Haut bilden.

En Guata.....

© kastanienland.ch