



[www.suesse-weine.de](http://www.suesse-weine.de)

## **Birnen-Ziegenfrischkäse-Strudel**

Für 4 Personen

### **Teig**

(stattdessen kann auch fertiger Strudelteig verwendet werden)

150 g Mehl

Prise Salz

2 El Öl

### **Füllung**

50 g Walnusskerne

25 g kernige Haferflocken

50 g Butter

35 g brauner Zucker

2 El Semmelbrösel

1 Bio-Orange

500 g Birnen

75 g Ziegenfrischkäse, (wer keinen Ziegenkäse mag, kann auch Doppelrahmfrischkäse verwenden)

Außerdem: Puderzucker, Backpapier

Mehl, Salz, Wasser und Öl mit den Händen oder in einer Küchenmaschine verkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Teig in eine kleine bemehlte Schüssel füllen und mit etwas Öl bepinseln und mit Folie abgedeckt etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

1 TL Orangenschale fein abreiben, 3 El Orangensaft auspressen und zusammen in eine Schüssel geben. Birnen schälen, vierteln, entkernen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit den Walnüssen und 20 g Zucker in die Schüssel geben, dann durchmischen. und alles mischen. Für die Füllung Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten und dann abkühlen lassen. Die Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, 25 g Butter und 15 g Zucker hinzufügen, kurz mit rösten, dann Semmelbrösel dazugeben und abkühlen lassen.

25 g Butter zerlassen und beiseite stellen. Strudelteig auf bemehltem Backpapier flachdrücken und mit einem Nudelholz ausrollen und dann hauchdünn auf eine Größe von etwas mehr als 40 x 40 cm ziehen. Teig mit der Hälfte der Butter einpinseln. Haferflocken auf dem unteren Teigdrittel verteilen, und zu den beiden Seiten und nach unten hin jeweils einen 3 cm breiten Rand lassen. Birnenfüllung auf die Haferflocken geben und Ziegenfrischkäse darauf verteilen. Die Außenseiten über die Füllung klappen, den Strudel aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Strudel mit der restlichen zerlassenen Butter bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 30–35 Minuten backen. Strudel mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

### **Weinempfehlung**

Moscato Dolce Rosato Spumante

Nach: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/277918/birnen-ziegenfrischkaese-strudel.html>