

**KARAMELLISIERTER BIRNENSTRUDEL
MIT VANILLESCHLAGRAHM**

Pinself
Backblech
Backpapier
Mixer

ZUTATEN

KARAMELLISIERTER BIRNENSTRUDEL

- 2 Pck. Strudelteig
- 2 kg Birnen, festkochend, geschält, entkernt, gewürfelt
- 60 g Sultaninen
- 4 El Butter
- 2 El Rum, weiss
- 50 g Butter, flüssig, abgekühlt
- 4 El Zucker zum Karamellisieren
- 1 Bio Zitrone, Saft und Abrieb

VANILLESCHLAGRAHM

- 2,5 dl Rahm, gut gekühlt
- 2 El Zucker, fein
- 1 Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt

ZUBEREITUNG

KARAMELLISIERTER BIRNENSTRUDEL

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Aus der Butter und dem Zucker ein Karamell herstellen, mit dem Rum ablöschen und aufkochen. Die Birnen und die Sultaninen hinzugeben und bei geschlossenem Deckel unter wiederholtem Rühren 15 Minuten karamellisieren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ein Blatt Strudelteig auf das Backpapier legen, mit flüssiger Butter bepinseln, ein zweites Blatt darauflegen und den Vorgang wiederholen. Die erkaltete Birnenmasse gleichmässig in die Mitte der Teigblätter verteilen. Zu einer Rolle formen, die Enden nach unten einfallen und nochmals mit flüssiger Butter bepinseln. Den Strudel 30 Minuten goldgelb backen.

VANILLESCHLAGRAHM

Die Rührstäbe des Mixers und die Schüssel kaltstellen. Den Rahm in die kalte Schüssel geben und steif schlagen. Zum Schluss den Zucker einrieseln lassen und das Vanillemark unterrühren.

ANRICHTEN

Den Strudel lauwarm anrichten und den Vanilleschlagrahm separat dazu servieren.

Rezept von Ursula Egli

