




Kürbis-Birnen-Strudel






Ein Rezept interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 180 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Schwierig - Für Profis
	Menge	10 Personen

Eigenschaften

	Teller	Dessert - Strudel
	Typisches Produkt	Kürbis - 0 km
	Geeignet für	Herbst - Süsse Leckereien

ZUTATEN

Teig

- 200 g Weissmehl
- 1 Prise Salz
- 4 cl Sonnenblumenöl
- 1 dl Wasser

Füllung

- 30 g Kürbiskerne
- 1.2 kg Kürbis
- 500 g Birnen
- ½ Zitrone
- 50 g Kochbutter
- Salz
- 1 Orange (Saft und Schale)
- 50 g magere Ricotta
- 2 Eier
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker

Erste Schritte

Blätterteig

Füllung

Fertigstellung

Servieren

ZUBEREITUNG

1. Sieben Sie das Mehl für den Teig;
2. Rösten Sie die Kürbiskerne ohne Fett;
3. Waschen und Rüsten Sie den Kürbis;
4. Die Birnen schälen, vierteln und mit Zitronensaft bestreichen;
5. Schaben Sie die Orangenschale ab.

1. Schütten Sie das Mehl auf einen Haufen und formen Sie ein Loch in der Mitte;
2. Fügen Sie das Salz, das Wasser und das Öl hinzu;
3. Verkneten Sie alles gut zu einem glatten, homogenen Teig;
4. Formen Sie eine Kugel und lassen Sie den Teig mindestens eine Stunde ruhen.

1. Reiben Sie den Kürbis und die Birnen mit Hilfe einer Rösti-Raffel;
2. Lassen Sie alles in wenig Butter in einer Anti-Haft-Beschichteten Pfanne ca. 10 Minuten bräunen;
3. Salzen, pfeffern und Orangenzesten hinzugeben;
4. Abkühlen lassen;
5. Vermischen Sie die Masse mit dem mageren Ricotta, den Eiern, den Mandeln, dem Mehl und dem Zucker.

Hinweis: Die Masse muss trocken sein, ansonsten fügen Sie noch Mandeln oder Mehl hinzu.

1. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor;
2. Rollen Sie den Teig möglichst dünn aus;
3. Füllen Sie den Strudel, indem Sie die Masse mit den Kürbiskernen auf dem Teig verstreichen, danach aufrollen;
4. Legen Sie den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und bepinseln Sie ihn mit geschmolzener Butter;
5. Ca. 50 Minuten im Ofen backen.

Servieren und dazu Vanillesauce reichen.