

REZEPTVORSCHLAG

STRUDEL MIT BIRNEN, DATTELN UND ROTWEIN-GEWÜRZSAUCE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Zutaten für Rotwein-Gewürzsauc:

- 100 g Zucker
- 150 ml Rotwein
- 150 ml Portwein
- ½ Vanilleschote
- 1 Stange Zimt
- 1 Sternanis
- 1 Msp gemahlener Kardamom
- 1 Stück Bio Orangenschale
- 1/2 TL Speisestärke

Zutaten für Strudel:

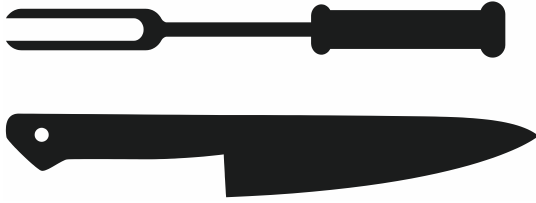
- 12 Blätter Filoteig, ca. 15 x 10 cm
- 3 feste Birnen
- 2 EL Datteln
- 1 EL Honig
- Saft 1 Orange
- 1 Msp Zimt
- 1 EL geröstete, gehackte Walnüsse
- 1 Ei
- 25 g Butter zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG ROTWEIN-GEWÜRZSAUCE:

1. Den Zucker in einem großen Topf karamellisieren und mit dem Portwein und dem Rotwein ablöschen und aufkochen.
2. Das Vanillemark und die ausgekratzte Vanilleschote, die Zimtstange, den Sternanis und dem Kardamom sowie die Orangenschale dazugeben und die Sauce um zwei Drittel reduzieren.
3. Die Gewürze herausnehmen, die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in den kochenden Gewürsud rühren; diesen 5 Minuten köcheln lassen und anschließend abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG STRUDEL:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Birnen schälen, das Gehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.
 2. Die Datteln vom Kern schneiden und fein würfeln.
 3. Den Orangensaft mit dem Honig und dem Zimt in einen Topf geben und aufkochen.
 4. Die Birnen und die Datteln zugeben und 1-2 Minute dünsten. Die Flüssigkeit soll dabei verkochen. Zuletzt die gehackten Nüsse unterrühren.
-



REZEPTVORSCHLAG

STRUDEL MIT BIRNEN, DATTELN UND ROTWEIN-GEWÜRZSAUCE

5. Das Ei trennen und das Eigelb unter die Füllung rühren. Mit dem Eiweiß die Kanten der Filoteigblätter dünn bestreichen.
6. Jeweils 1-2 Esslöffel der Füllung auf die Filoteigblätter geben. Diese anschließend einrollen und an den Enden wie ein Bonbon zusammendrücken.
7. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
8. Die Butter zerlassen und die Strudel dünn damit bestreichen.
9. Im vorgeheizten Ofen in 20-25 Minuten goldbraun backen. Die Strudel während des Backens mit der restlichen Butter bestreichen.

SERVIEREN:

1. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben und sofort mit der Gewürzsauce servieren.
-