



Rezept für Birnen–Mohn–Strudel aus der Pichlmayrgut–Patisserie von Josef Schwarzfurtner

Zutaten:

1 Packung Strudelteig
Biskuitteig, in Streifen
4 reife Birnen – in Spalten geschnitten
Vanille, Zimt und etwas Staubzucker
zum Süßen der Birnen
zerlassene Butter zum Bestreichen des
Strudels

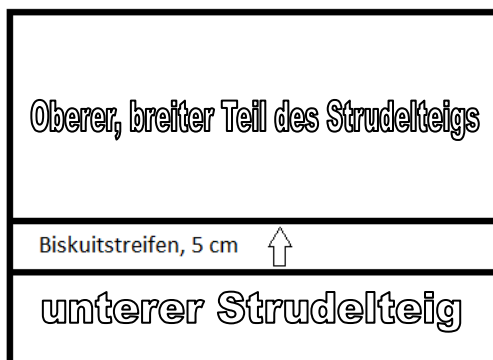
Zutaten für die Mohnmasse:

½ Liter Milch
1 Eigelb
30 g Butter
Vanillezucker
abgeriebene Zitronenschale
150 gr Honig

gemeinsam Aufkochen, anschließend

200 g gemahlener Mohn
80 g Weizengrieß dazugeben

und 2 min einkochen lassen danach mit
250 gr Rohmarzipan und etwas Zimt mit
dem Mixer kalt rühren
(eventuell Preiselbeer-Einlage auf die
Mohnmasse möglich)



Ein Blatt vom Strudelteig auf die Arbeitsfläche Legen, den Biskuitstreifen in der Breite von 5 cm auflegen, die Mohnmasse mit dem Spritzsack ca. 10-12 mm dick auf den Biskuitstreifen dressieren.

Die Birnenspalten auf die Mohnmasse legen, mit Vanille, Zimt und Zucker süßen.

Den oberen, breiteren Teil des Strudelteigs mit zerlassener Butter abstreichen, einrollen und außen mit Butter abstreichen.

Bei 200 C Heißluft ca. 12 min backen.

Wir wünschen gutes Gelingen!