

## Birnen-Ingwer-Strudel mit Schokoladensauce

*Für 4-6 Personen - Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Std. (zzgl. mind. 2 Std. Ruhezeit für den Teig)*

### Zutaten Teig:

- 200 g Mehl
- 7 EL lauwarmes Wasser (wenn nötig etwas mehr)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- ½ TL Apfelessig
- 1 Prise Salz
- etwas Öl zum Bestreichen der Teigkugel

### Zutaten Füllung:

- 4 Birnen (z.B. Williams Christ)
- 100 g kandierter Ingwer
- Saft von 1 Zitrone
- 50 g Zucker
- 2 EL Birnenbrand
- 50 g Semmelbrösel
- 100 g Butter

### Zutaten Schokoladensauce:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 50 g Zucker
- 150 g Sahne
- Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung Teig:

Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. In einer kleinen Schüssel lauwarmes Wasser, Öl und Essig verrühren. Die Küchenmaschine oder das Handrührgerät auf die kleinste Stufe schalten, nach und nach die verrührte Flüssigkeit zum Mehl geben und alles zu einem weichen Teig verrühren. Der Teig muss später gezogen werden; ist er nicht weich genug, etwas mehr Wasser zugeben. Eine Kugel formen und mit dem Knethaken den Teig auf mittlerer Stufe verkneten, bis er weich und geschmeidig ist.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer unbemehlten Arbeitsfläche mit den Händen 1-2 Minuten weiterkneten. Dabei den Teig mehrmals hart auf die Arbeitsfläche schlagen, das aktiviert das Gluten und macht den Teig später leichter dehnbar.

Eine Kugel formen, die Oberfläche mit etwas Öl einstreichen, in Frischhaltefolie wickeln und den Teig mind. 2 Std. ruhen lassen. Je länger der Teig ruhen kann, desto besser.

### **Zubereitung Strudel:**

Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Die Birnenviertel in dünne Scheiben schneiden. Den kandierten Ingwer in feine Würfel schneiden und mit den Birnenscheiben in eine Schüssel geben.

Den Zitronensaft, den Zucker, den Birnenbrand und die Semmelbrösel dazugeben und untermischen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Ein sauberes Stofftuch mit reichlich Mehl bestäuben und das Mehl auf dem Stoff verreiben. Die Teigkugel in die Mitte setzen und so dünn wie möglich ausrollen. Den Teig an einer Seite anheben und mit Hilfe der Schwerkraft im Hängen vorsichtig über den Handrücken und den Unterarm ausziehen. Eventuelle dicke Teigränder abschneiden. Einige kleine Löcher im Teig sind nicht schlimm, sie verschwinden, wenn der Teig zusammengerollt wird.

Den Teig mit einem Teil der zerlassenen Butter bestreichen. Die Birnen-Ingwer-Mischung am unteren Rand in einer langen Bahn auf dem Teig verteilen. Die seitlichen Ränder einschlagen, den Strudel mithilfe des Tuches vorsichtig aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Den Strudel mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen.

### **Zubereitung Schokoladensauce:**

Inzwischen die Schokolade fein zerkleinern.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit der Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Die Schokolade hinzufügen, den Topf vom Herd nehmen und so lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Den gebackenen Strudel mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und mit der Schokoladensauce servieren.

Tipp: Anstelle eines selbst gemachten Strudelteigs kann man auch einen fertig ausgerollten Strudelteig oder Filoteig verwenden.

*Rezept von Johann Lafer*