Nah&Frisch



Kotányi Professional

Schneller Birnenstrudel

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Herbst Österreichisch Süße Gerichte Vegetarisch Winter

Zubereitung

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und blättrig schneiden. Mit den grob gehackten Nüssen, der Packung Kotányi Mix für Apfelstrudel und Cardamom vermischen. Semmelbrösel in Butter anrösten. Brösel auf Strudelblätter streuen, mit Birnen belegen und einrollen. Strudel auf ein Blech geben, mit Butter bestreichen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

- 1 Pkg. Strudelteilgblätter
- 5 große Birnen
- 40 g Nüsse gehackt
- 100 g Butter
- 6 EL Semmelbrösel
- 1 Pkg. Kotányi Mix für Apfelstrudel
- 2 Msp. Kotányi Cardamom
- etwas Staubzucker