Strudel mit Roquefort und Birnen

Kategorie:	Dessert
Rezept Nr.:	221
Portionen:	6

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Butter	4	EL		
Walnusskerne	4	EL	gehackt	
Roquefort	100	Gramm		
Ziegenfrischkäse	80	Gramm	Ricotta	
Birnen	500	Gramm	nicht zu reif	
Strudelteig	150	Gramm		
	0			

Zubereitung

1. Teig auf bemehltem Tuch auslegen. Mit ausgelassener Butter bepinseln. 2 EL Walnusskerne auf die eine Hälfte des Teigs streuen. Dabei darauf achten, dass immer ca. 3 cm Rand frei bleiben.

2. Birnen schälen und in dünne Scheiben schneiden und auf den Nüssen verteilen.

3. Den Roquefort mit der Gabel zerdrücken, innig mit dem Frischkäse vermischen und regelmäßig über die Birnen verteilen. Die Teigränder der Breitseiten einschlagen. Dann das Ganze von der Längsseite mit Hilfe des Tuchs aufrollen. Den Strudel mit Hilfe des Tuchs auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gleiten lassen und mit der restlichen flüssigen Butter bepinseln.

4. Bei 190° im vorgeheizten Backofen in ca. 35 Minuten goldbraun backen. In Scheiben schneiden, mit den restlichen gehackten Nüssen bestreuen und warm bis lauwarm servieren.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für