

Süßer Kürbisstrudel mit Birnen-Zimtsorbet

Zutaten

Teig:

140 g Butter

270g Magertopfen

270g Mehl griffig

Salz

Fülle:

140g Kürbiskerne mit 200 Kristallzucker karamellisieren und auf Butterpapier auskühlen lassen.

Ausgekühlte Masse fein mahlen.

140g Brösel und 140g geriebene Wallnüsse in die Masse untermengen

1000g Kürbis (Sorte Butternuss, Hokkaido, Napoli)

Birnen-Zimtsorbet:

350 g reife Birnen

200 g Apfelsaft

150 g Wasser

150 g Zucker

1 Stk Limettensaft

1 Msp Zimt

Zubereitung

Zubereitung vom Teig:

Weiche Butter mit Topfen, Mehl und Salz gut vermengen (mit Rührgerät)

Und zirka 1 Stunde im Kühlen rasten lassen.

Fülle:

Kürbis schälen, entkernen und in Würfeln ca. 2x2cm schneiden.

100g Butter in einem Topf zerlaufen lassen und das Kürbisgemüse leicht andünsten und mit 1/8 Liter Weißwein ablöschen, vom Herd nehmen.

Mit Zimt, Vanillezucker, Rum, Salz nach Bedarf abschmecken.

Karamellisierten Kürbiskernen, Brösel, Wallnüsse mit der Kürbismasse vermengen und kaltstellen.

Den Teig mit Nudelholz auf einem Strudeltuch ca. 2 mm Stärke ausrollen.

Die ganze Masse auf die halbe Fläche vom Teig auftragen.

Strudel einrollen, auf Backblech geben, mit Eidotter bestreichen und bei 170° C im vorgeheizten Backrohr ca. 30 min backen.

Sorbet:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Birnen schälen, entkernen und in Würfeln schneiden. Die Zutaten im Topf weichkochen lassen, danach mit einem Stabmixer fein pürieren und kalt stellen und danach einfrieren.