

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Apfel-Kürbisstrudel mit Ingwer

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(4 Personen)

Für den Strudel

- 500 g Hokkaidokürbis
- 4 Granny Smith Äpfel
- 1/8 l Süßwein
- 50 g kandierter Ingwer
- 4 EL Kristallzucker
- 120 g Briochebrösel
- 2 EL Butter zum Anbraten
- 1 Pkg. Strudelteig
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Ei
- 100 g zerlassene Butter zum Bestreichen

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Strudel zuerst den Kürbis schälen, entkernen, in Stücke schneiden und diese grob raspeln. Die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls grob raspeln. Dann beides in einer Schüssel miteinander vermengen und den Süßwein und den kandierten, gehackten Ingwer beimengen. Hinzu kommen noch der Zucker und das Mark einer Vanilleschote.

2. Danach in einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen und die Briochebrösel darin anrösten.

Tipp: Wenn man die ausgekratzte Vanilleschote mit in die Pfanne legt, gibt das ein gutes Aroma.

3. Nun die Hälfte der Kürbis-Apfelmasse auf zwei Drittel des Teiges verteilen, die Hälfte der Briochebrösel darüberstreuen und danach die restliche Kürbis-Apfelmasse darauf geben und darauf die restlichen Brösel darüber streuen. Den Strudel straff einrollen und die Enden mit verquirltem Ei bestreichen und zusammenklappen.

4. Den Strudel in eine Auflaufform legen und mit der flüssigen Butter bestreichen. Anschließend etwa 45 Minuten bei 200° C Umluft im Rohr goldbraun backen.

5. Zum Schluss den fertigen Strudel aus dem Rohr nehmen, portionieren und mit Staubzucker bestreuen.