

## Birnen-Quitten-Strudel

Rezept von Sigrid und Rainer Schäfer, Odenwald-Gasthaus „Zum Hirsch“

### Zutaten Strudel:

250 g Mehl  
½ Tasse lauwarmes Wasser  
1 Ei  
1 Messerspitze Salz  
1 EL Schweineschmalz (bzw. Butter, Margarine)  
100 g zerlassene Butter  
50 g Semmelbrösel

### Zutaten Füllung:

500 g Birnenstückchen gedünstet  
500 g Quittenstückchen gedünstet  
100 g Rosinen  
50 g gehobelte Mandeln (gehackte Walnüsse)  
1 gestrichener TL Zimt  
100 g Zucker  
evtl. 1 cl Birnenbrand

### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in das Mehl drücken. Wasser, Ei, Salz und das zerlassene Fett in die Mulde geben und alles von innen nach außen mit dem Mehl verkneten. Den Teig gut kneten, bis er glänzend ist und dann den Teigballen mindestens 50 Mal auf ein bemehltes Brett schlagen. Dann den Teigballen – in Folie eingeschlagen – an einem warmen Ort eine Stunde ruhen lassen. In dieser Zeit die vorbereiteten Birnen- und Quittenstücken in eine große Schüssel geben und mit den Rosinen, gehobelten Mandeln, Zimt, Zucker und gegebenenfalls Birnenbrand gut vermengen.

Ein Leinentuch, ca. 80 x 80 cm, auf dem Tisch ausbreiten und bemehlen. Dort den Teigballen ausrollen und mit den Händen papierdünn auseinanderziehen. Entstandene kleine Löcher mit Teig verschließen und gut andrücken. Den ausgezogenen Teig mit zerlassener Butter einpinseln und dünn mit den Semmelbröseln bestreuen.

Die gewürzte Birnen-Quitten-Füllung – bis auf einen vier Zentimeter breiten, rundum verlaufenden Rand – gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den verbliebenen Rand auf die Füllung einschlagen. Jetzt den Teig mit Hilfe des Tuches zusammenrollen. Mit beherztem Griff auf ein passendes, gefettetes Backblech setzen und mit der restlichen, zerlassenen Butter reichlich bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 35- 45 Minuten bei 180 Grad backen. Mit Puderzucker bestreuen und heiß servieren.