

Birnen-Dattel-Strudelsäckchen mit Vanillesauce

Zutaten für 4 Portionen:

Sauce:

- 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 60 g Zucker
- 3 frische Eigelbe (Größe M) von deutschen Eiern

Strudel:

- 2 reife Birnen, vorzugsweise die Sorte „Williams“
- Zitronensaft
- 40 g brauner Zucker
- 100 g frische Datteln oder „soft“-getrocknete
- 40 g Pecannüsse (ersatzweise Walnüsse)
- 40 g Löffelbiskuits
- 30 g Butter
- 2 Eigelbe (Größe M) von deutschen Eiern
- 4 quadratische Blätter Frühlingsrollenteig (25 cm Seitenlänge)
- Puderzucker zum Bestäuben



Bildquelle: IDEi Informationsgemeinschaft Deutsches Ei e.V.

Zubereitung:

Vanilleschote halbieren und das Mark heraus kratzen. Beides mit Milch sowie Zucker aufkochen. Die kochende Vanille-Milch zügig unter Rühren auf die Eigelbe gießen. Alles wieder zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren weiter erhitzen, bis es anfängt, leicht dicklich zu werden (auf keinen Fall aufkochen!). Dann sofort durch ein feines Sieb in eine bereit stehende Schüssel gießen. Klarsichtfolie direkt auf die Sauce legen und abkühlen lassen. Später die Vanilleschote herausnehmen, abbrausen und nochmals längs halbieren.

Für die Füllung:

1. Birnen schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Zucker vermischen. Datteln vom Kern befreien und klein schneiden (nach Wunsch mit Rum marinieren). Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und mit Löffelbiskuits in einer Küchenmaschine nicht zu fein mahlen (ersatzweise gemahlene Nüsse verwenden und die Löffelbiskuits in einem Plastikbeutel mit einem

Das deutsche Ei – ein starkes Stück!



Nudelholz zerkleinern). Für die Füllung Birnen mit Datteln und der Hälfte der Nuss-Krumen vermengen.

2. Backofen auf 190°C Umluft (oder 200°C Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Butter sanft schmelzen.
3. Teigblätter dünn mit jeweils etwas Eigelb bestreichen. Erst mit einem Teil der Nuss-Krumen belegen, dann jeweils ein Viertel der Füllung darauf geben. Die Teigecken hochziehen und alles zu einem kleinen Säckchen formen. Dieses mit jeweils einem Stück Vanilleschote verknoten und auf das vorbereitete Blech legen.
4. Die Säckchen rundherum mit Butter bestreichen und 15-20 Minuten im Ofen goldbraun backen. Dann herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben. Zusammen mit der Vanillesauce servieren.

Tipp: Wer die Vanillesauce schaumig mag, kann kurz vor dem Servieren noch etwas geschlagene Sahne unterheben!

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Nährwerte pro Portion: ca. 520,6 kcal/2176,0 kJ, 9,6 g E, 24,0 g F, 57,4 g KH

Kontakt:

IDEi Informationsgemeinschaft Deutsches Ei e.V. · Claire-Waldoff-Str. 7 · 10117 Berlin
Christiane von Alemann · Tel. 030 288831-40 · Fax 030 288831-50 · E-Mail info@deutsche-eier.info

Brandzeichen - Markenberatung und Kommunikation GmbH · Heimhuder Straße 81 · 20148 Hamburg
Svenja Eggert · Tel. 040 4 133019-25 · Fax 040 4 133019-20 · E-Mail svenja.eggert@brandzeichen-pr.de