

# Birnen-Pistazien-Strudel mit Rum-Eis

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/12/birnen-pistazien-strudel-mit-rum-eis/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/12/birnen-pistazien-strudel-mit-rum-eis/)

Zutaten für 4 Personen

## Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 Prise Salz
- Mehl zum Ausziehen des Teiges

## Für die Strudelfüllung:

- 8 Birnen
- 1 Zitrone
- 50 g Butter
- 60 g Semmelbrösel
- 60 g Pistazien
- 80 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 80 g Butter zum Bestreichen
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Puderzucker zum Bestäuben

## Für die Sabayon:

- 150 ml Milch
- 100 g Mandelblättchen
- 1 Vanilleschote de Tahiti
- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 2 cl Amaretto

## Für das Eis:

- 100 g Rosinen
- 50 ml Rum
- 100 g Zucker
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 6 Eier

## Zubereitung:

**Für den Teig** das Mehl, 2 EL Öl, 1 Prise Salz und 120ml lauwarmes Wasser in die

Knetschüssel der Küchenmaschine geben und 10 Minuten lang kräftig zu einem glatten Teig durchkneten lassen. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, mit 1 TL Öl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken

und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

**Für das Eis** die Rosinen mit dem Rum und 50g Zucker aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen.

Die Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben. Die Milch und Sahne mit 50g Zucker aufkochen.

Die Eigelbe mit einem Teil der heißen Milchemischung verrühren. Nun die Eimischung zur heißen Milch geben und unterrühren. Bei mittlerer Hitze unter Rühren auf 75°C erwärmen. (Am besten mit einem Thermometer kontrollieren.) Die Masse anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen.

Die Eismasse in die Eismaschine füllen und cremig gefrieren lassen. Sobald das Eis gefroren ist, die Rum-Rosinen zugeben und das Eis rühren.

Die Birnen waschen, schälen, das Kerngehäuse ausstechen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen und die Birnen damit marinieren. Die Pistazien hacken. 50g Butter in einer Pfanne schmelzen und die Semmelbrösel und Pistazien darin anrösten. Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Zimt zufügen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) erhitzen.

**Den Teig** auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Dann mit dem Handrücken von der Mitte aus dünn über einem sauberen, leicht bemehlten Küchentuch ausziehen. (Wenn man das Muster des Küchentuchs erkennen kann, ist der Teig dünn genug.)

80g Butter zerlassen und den Strudelteig dünn damit bestreichen. Den Teig anschließend längs bis zur Hälfte mit der Semmel-Mischung bestreuen. Die Birnen gleichmäßig darauf verteilen, Seitenränder von 4cm einschlagen. Das Tuch am Rand leicht anheben und den Strudel vorsichtig aufrollen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, erneut mit der flüssigen Butter bestreichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen 20 - 25 Minuten backen.

**Für die Sabayon** die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Milch mit den Mandeln, dem Vanillemark und der Schote aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die heiße Mandelmilch durch ein Sieb zu den Eigelben gießen und über einem heißen Wasserbad nun solange aufschlagen, bis die Masse eine dicklich, cremige Konsistenz hat. Die Sabayon anschließend vom Wasserbad nehmen. Dabei etwas weiterschlagen, damit die Sabayon nicht gerinnt. Zuletzt den Amaretto unterrühren.

Den Strudel noch warm in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben, nochmal kurz unter dem Backofengrill (220°C) karamellisieren und auf Tellern anrichten. Je eine Kugel Rum-Eis und die Sabayon dazu servieren.

Rezept: Johann Lafer

Prominenter Gast: Joseph Hanneschläger

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 17.11.2012