Birnen Mandel Striezel



Zutaten Teig

- 150 g trockener Quark
- 60 ml Milch
- 60 ml Öl
- 70 g Zucker
- 1 P Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 1 P Backpulver

Zutaten Füllung

- 150 g geriebene Mandeln
- 50 g gehackte Mandeln
- 80 g Zucker
- 5 Tropfen Bittermandel-Backöl
- 1 Ei
- etwas Wasser
- 1-2 rote Birnen

Außerdem

- ½ Eigelb
- 1 TL Milch

Zubereitung

- Quark, Mich, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und unter die Masse mengen und zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig zu einem 45 x 35 cm großen Rechteck ausrollen.
- Die übrigen Füllungszutaten mit so viel Wasser verrühren, dass eine gute streichfähige Masse entsteht und auf das Rechteck verteilen.
- Birnen waschen, entkernen, in dünne Spalten schneiden und 4 Reihen mit den Brinenspalten belegen.
- Den Striezel von der Längsseite her aufrollen, die Enden etwas zusammen drücken und mit der Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen.
- Auf ein gefettetes Blech legen und auf mittlerer Schiene bei 170°C Ober und Unterhitze für 30-35 Minuten backen.
- Den fertigen Birnen Mandel Striezel auf dem Backgitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 1 Striezel
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 30–35 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©