

Kotányi

Professional

Schneller Birnenstrudel

Kuchen & Gebäck

Brot&Gebäck

Herbst

Österreichisch

Süße Gerichte

Vegetarisch

Winter

ZUBEREITUNG

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und blättrig schneiden. Mit den grob gehackten Nüssen, der Packung Kotányi Mix für Apfelstrudel und Cardamom vermischen. Semmelbrösel in Butter anrösten. Brösel auf Strudelblätter streuen, mit Birnen belegen und einrollen. Strudel auf ein Blech geben, mit Butter bestreichen und bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.



ZUTATEN

1 Pkg. Strudelteilgblätter

5 große Birnen

40 g Nüsse gehackt

100 g Butter

6 EL Semmelbrösel

1 Pkg. Kotányi Mix für
Apfelstrudel

2 Msp. Kotányi Cardamom

etwas Staubzucker