

Kleine Birnenstrudel mit Vanillesauce

2-3		Birnen	schälen, entkernen, in sehr kleine Würfel schneiden, in Schüssel geben
1	El	Zucker	alles zugeben, mischen
¼	Tl	Zimt	
1	Tl	Vanillepaste	
1	El	Paniermehl	
40	g	Haselnüsse, gehackt	
½	P.	Strudelteig	sorgfältig auffalten, immer 2 Blätter aufeinander legen
50	g	Butter, geschmolzen	Blätter damit einpinseln, Teig vierteln, Füllung darauf verteilen, Seiten einschlagen, Strudel einrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals mit Butter einpinseln

Backen:

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen, Mitte, ca. 25 Min.

Auskühlen lassen oder lauwarm servieren (davor mit Puderzucker bestreuen)

Vanillesauce:

1	gehäufter Tl	Maizena	in Pfanne geben
4	dl	Milch	Maizena damit glatt rühren
1		Ei	alles zugeben, unter ständigem
3	Tl	Vanillepaste	Rühren zum Kochen bringen, sofort durch
2	El	Zucker	ein Sieb in eine Schüssel umfüllen. Satt mit Klarsichtfolie abdecken, auskühlen lassen

