

# Käse-Schinken-Strudel

## Für 4 Personen

0,5 Bio-Zitrone	1 reife Birnen	1 EL Zucker
150 g Emmentaler Käse	100 g Schmand	150 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL Honig	Salz	Pfeffer
2 EL abgezogene Mandelkerne	250 g Blätterteig	150 g gekochter Schinken
1 Eigelb		

Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale spiralförmig abschälen, Zitronensaft auspressen.

Die Birne schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Etwas Wasser, Zucker, Zitronensaft und -schale in einem Topf aufkochen.

Die Birnenwürfel darin zugedeckt kurz weich dünsten. Birnenwürfel abtropfen und etwas abkühlen lassen.

Den Käse grob reiben Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Schmand, Frischkäse und Honig mit etwas Salz und Pfeffer glatt verrühren.

Die Mandeln hacken, mit Birnenstückchen unter die Frischkäsemischung rühren.

Den zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Frischkäsemischung darauf streichen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Schinkenscheiben darauflegen, mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Die Ränder rechts und links etwas zur Mitte klappen und den Strudel aufrollen.

Vorsichtig auf das Backblech legen.

Das Eigelb und 1 EL Wasser verrühren und den Strudel damit bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen den Strudel etwa 40 Minuten goldgelb backen.

Den gebackenen Strudel aufschneiden und servieren. Nach Belieben grünen Salat mit Vinaigrette dazu reichen.

Christian Henze am 23. September 2021