



ZUTATEN

(für eine kleine Springform)

2 Eier
1 Prise Salz
200 g Ricotta
90 g Mascarpone
2 EL Vanillepuddingpulver
120 g Zucker
Vanilleextrakt
1/1 TL gemahlene Ingwer
1 TL Zimt

3 Birnen

4 - 6 Blatt Filoteig
Butter

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine kleine Springform mit Backpapier auslegen (wirklich nur reinlegen). Wer den Strudel lieber in Strudel-Form machen will, braucht natürlich nur ein Backblech.

Die Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Anschließend den Eischnee kühl stellen. Eigelbe mit Ricotta und Mascarpone glatt rühren und nach und nach Vanillepuddingpulver, Zucker, Vanilleextrakt sowie die Gewürze zugeben. Alles glatt miteinander verrühren. Die Birnen schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Dann diese unter die Ricotta-Masse geben. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Die Filoteigblätter jeweils mit ein wenig flüssiger Butter bestreichen und anschließend die Springform damit auslegen. Die Ränder dürfen ruhig überstehen. Die Birnen-Ricotta-Masse in die Form geben und glatt streichen, falls nötig. Die überstehenden Ränder des Filoteigs nun einklappen und in die Mitte hin legen, sodass die Ricotta-Masse komplett bedeckt ist. Alles mit ein wenig Butter bestreichen. Anschließend den Strudel für etwa 50 Minuten backen, bis der Filoteig schön braun ist und die Masse fest.