

Birnen-Rosinen-Strudel mit karamellisierten Pekannüssen

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 1071 kcal • Tag 5 kochen

401



-  Frischer Butter-Blätterteig
-  Pekannusskerne
-  Birne
-  gemahlener Zimt
-  Zitrone, gewachst
-  Sultaninen
-  Gewürzmischung „Desserttraum“
-  Schlagsahne
-  Puderzucker

Los geht's

Wasche das Obst ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Zucker*, Milch*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backpapier, 1 Backblech mit Backpapier,
1 hohes Rührgefäß, 1 große Schüssel, 1 Sieb,
1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

Zutaten 3 – 4 Personen

| | 3-4P |
|--|-------|
| Frischer Butter-Blätterteig 7) 15) | 1 |
| Pekanuskerne 26) | 15 g |
| Birne BE | 2 |
| gemahlener Zimt | 2 g |
| Zitrone, gewachst ES ZA AR TR CL EG | 1 |
| Sultaninen | 20 g |
| Gewürzmischung „Desserttraum“ | 4 g |
| Schlagsahne 7) | 150 g |
| Puderzucker | 25 g |

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

| | 100 g | Portion (ca. 510 g) |
|-------------------------|-----------------|------------------------|
| Brennwert | 882 kJ/211 kcal | 4483 kJ/1071 kcal |
| Fett | 11,2 g | 56,9 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 7,2 g | 36,7 g |
| Kohlenhydrate | 23,6 g | 119,7 g |
| – davon Zucker | 12,9 g | 65,4 g |
| Eiweiß | 2,5 g | 12,8 g |
| Salz | 0,24 g | 1,21 g |

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **15)** Weizen **26)** Pecannüsse
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien
TR: Türkei **CL:** Chile **EG:** Ägypten **BE:** Belgien



1 Obst schneiden

Heize den Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze (200° C Umluft) vor.

In einer kleinen Schüssel **Sultaninen** mit warmem **Wasser*** bedecken.

Birne nach Wunsch schälen, vierteln, entkernen und in 1 cm Würfel schneiden.

Zitrone vierteln.

In einer großen Schüssel die **Birnenwürfel** mit dem **Saft** einer **Zitronenspalte** vermengen.



2 Füllung fertigstellen

Sultaninen durch ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Sultaninen, Zimt und 1 EL **Zucker*** zu den **Birnen** geben und alles gut durchmischen.



3 Strudelteig

Blätterteig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen und quer halbieren.

Obstfüllung mittig auf beide **Teigstücke** verteilen. Zuerst die kurzen Seiten einschlagen, danach die längeren Seiten darüberklappen und festdrücken.



4 Strudel backen

Strudel vorsichtig umdrehen und die Oberseite im Abstand von ca. 2 cm einschneiden. **Strudel** mit ein wenig **Milch*** einpinseln und auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 25 Min. backen, bis die Ober- und Unterfläche braun sind.

Währenddessen in einem hohen Rührgefäß die kalte **Schlagsahne** mit „**Desserttraum**“-**Mischung** und 1 EL **Zucker*** steifschlagen. Kurz im Kühlschrank beiseite stellen.



5 Nüsse karamellisieren

In einem kleinen Topf **Pekannüsse** mit 1 EL **Wasser*** und 1 EL **Zucker*** bei mittlerer bis hoher Hitze unter stetigem Rühren aufkochen lassen. **Karamellsirup** solange eindicken lassen, bis das ganze **Wasser** verdunstet und die **Nüsse** überzogen sind.

Nüsse auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen.



6 Anrichten

Strudel nach der Backzeit kurz abkühlen lassen und mit **Puderzucker** bestreuen. In Stücke teilen und mit der **Schlagsahne** anrichten.

Karamellierte **Pekannüsse** etwas kleiner hacken und auf der **Schlagsahne** garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

