

# Birnen-Rosinen-Strudel mit karamellisierten Pekannüssen

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 1084 kcal • Tag 5 kochen

401



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

# Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Milch\*, Wasser\*, Zucker\*

## Kochutensilien

1 Backpapier, 1 Backblech mit Backpapier, 2 große Schüssel, 1 Sieb, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

## Zutaten 3 – 4 Personen

	3-4P
Frischer Butter-Blätterteig <b>7) 15)</b>	1
Pekannusskerne <b>26)</b>	15 g
Birne <b>NL   BE</b>	2
gemahlener Zimt	1 g**
Zitrone, gewachst <b>ES   ZA   AR   EG</b>	1
Sultaninen	20 g
Gewürzmischung „Desserttraum“	4 g
Schlagsahne <b>7)</b>	200 ml
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. 520 g)
Brennwert	876 kJ/209 kcal	4534 kJ/1084 kcal
Fett	12,4 g	64,4 g
– davon ges. Fettsäuren	7,9 g	40,9 g
Kohlenhydrate	20,7 g	107 g
– davon Zucker	9,9 g	51,2 g
Eiweiß	2,6 g	13,5 g
Salz	0,24 g	1,23 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:** **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **ES:** Spanien

**ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien **EG:** Ägypten



## 1 Obst schneiden

Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (200° C Umluft) vor. **Sultaninen** mit warmem **Wasser\*** in eine kleine Schüssel geben, sodass sie bedeckt sind.

**Birne** nach Wunsch schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden.

**Zitrone** vierteln.

Die **Birnenwürfel** mit dem **Saft** einer **Zitronenspalte** in einer großen Schüssel 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 Strudelteilig

**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 darüber klappen 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 einer großen Schüssel die kalte **Schlagsahne** mit „**Desserttraum**“-**Mischung** und 1 EL **Zucker\*** steifschlagen. Kurz im Kühlschrank beiseite stellen.

### gewachste Zitrone

Bitte beachte, dass die im Lieferumfang enthaltene Schale der Zitrone möglicherweise konventionell mit Bienenwachs behandelt wurde und diese somit nicht als vegan ausgewiesen werden kann. Für die Zubereitung des Gerichts wird die Schale der Zitrone jedoch nicht benötigt.



## 5 Nüsse karamellisieren

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



## 6 Anrichten

Nach der Backzeit **Strudel** 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>

