

Birnen-Rosinen-Strudel mit karamellisierten Pekannüssen

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 4599 kJ/1099 kcal • Tag 5 kochen

401



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



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Milch*, Zucker*

Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, extra Backpapier,
1 kleinen Topf, 1 kleine Schüssel, 1 Sieb und
2 große Schüsseln

Zutaten 3 – 4 Personen

	3 – 4P
Frischer Butter-Blätterteig 7) 15)	1
Pekannuskerne 26)	15 g
Birne CL ES	2
Zimt, gemahlen	1 g
Zitrone, gewachst UY RS ES AR TR	1
Sultaninen	10 g
Gewürzmischung „Desserttraum“	4 g
Schlagsahne 7)	200 ml
Puderzucker	25 g
Milch*, Zucker*	Angaben im Text

*Gut, im Haus zu haben

**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. 530 g)
Brennwert	872 kJ/208 kcal	4599 kJ/1099 kcal
Fett	12,11 g	63,88 g
– davon ges. Fettsäuren	7,44 g	39,25 g
Kohlenhydrate	21,39 g	112,82 g
– davon Zucker	11,37 g	59,98 g
Eiweiß	2,27 g	12,00 g
Salz	0,148 g	0,779 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: UY: Uruguay **RS:** Serbien **ES:** Spanien **CL:** Chile **AR:** Argentinien **TR:** Türkei



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

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



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>

