

Birnen-Rosinen-Strudel mit karamellisierten Pekannüssen

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 1143 kcal • Tag 5 kochen

401



Los geht's

Wasche das Obst ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Zucker*, Milch*

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 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)	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. 530 g)
Brennwert	897 kJ/215 kcal	4784 kJ/1143 kcal
Fett	12,1 g	64,4 g
– davon ges. Fettsäuren	7,7 g	40,9 g
Kohlenhydrate	22,5 g	120,2 g
– davon Zucker	12,4 g	65,9 g
Eiweiß	2,5 g	13,5 g
Salz	0,23 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: **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien

TR: Türkei **CL:** Chile **EG:** Ägypten **BE:** Belgien



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.



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.



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 darüberklappen und festdrücken.



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.

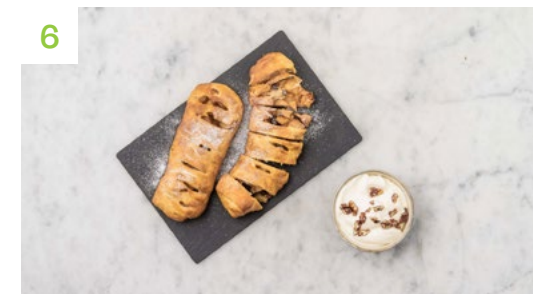
Währenddessen in einer großen Schüssel die kalte **Schlagsahne** mit „**Desserttraum**“-**Mischung** und 1 EL **Zucker*** steifschlagen. Kurz im Kühlschrank beiseite stellen.



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.



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>

