

Birnen-Rosinen-Strudel mit karamellisierten Pekannüssen

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 1085 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 7) 15)	1
Pekanuskerne 26)	15 g
Birne NL BE	2
gemahlener Zimt	1 g**
Zitrone, gewachst ES ZA AR 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. 520 g)
Brennwert	877 kJ/210 kcal	4540 kJ/1085 kcal
Fett	12,4 g	64,4 g
– davon ges. Fettsäuren	7,9 g	40,9 g
Kohlenhydrate	20,8 g	107,4 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>

