

Birnen-Rosinen-Strudel mit karamellisierten Pekannüssen

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 1151 kcal • Tag 5 kochen

401



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

Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Milch*, Zucker*

Kochutensilien

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

Zutaten 3 – 4 Personen

	3 - 4 P
Frischer Butter-Blätterteig 7) 15)	1
Pekannusskerne 26)	15 g
Birne NL BE	2
Bratapfelgewürz	2 g
Zitrone, gewachst ZA ES AR	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. 540 g)
Brennwert	890 kJ/213 kcal	4817 kJ/1151 kcal
Fett	11,84 g	64,05 g
– davon ges. Fettsäuren	7,26 g	39,26 g
Kohlenhydrate	23,01 g	124,47 g
– davon Zucker	12,98 g	70,23 g
Eiweiß	2,30 g	12,42 g
Salz	0,145 g	0,783 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 **ZA:** Südafrika **ES:** Spanien **AR:** Argentinien



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 Würfel schneiden.

Zitrone vierteln.

Die **Birnenwürfel** mit dem **Saft** einer **Zitronenspalte** in einer großen Schüssel vermengen.



Füllung fertigstellen

Die **Sultaninen** durch ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

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



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.



Strudel backen

Strudel vorsichtig umdrehen und die Oberseite im Abstand von ca. 2 cm einschneiden.

Strudel mit ein wenig **Milch*** einpinseln.

Strudel 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**“ und 1 EL **Zucker*** steif schlagen. Kurz im Kühlschrank beiseitestellen.



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.



Anrichten

Nach der Backzeit **Strudel** kurz abkühlen lassen und mit **Puderzucker** bestreuen. In Stücke teilen und mit der **Schlagsahne** anrichten. Die karamellisierten **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>

