

# Birnen-Rosinen-Strudel mit karamellisierten Pekannüssen

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 856 kcal • Tag 5 kochen

401



-  Frischer Butter-Blätterteig
-  Pekannusskerne
-  Birne
-  Zimt, gemahlen
-  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
Pekannuskerne 26)	15 g
Birne NL   BE	2
Zimt, gemahlen	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. 440 g)
Brennwert	809 kJ/193 kcal	3583 kJ/856 kcal
Fett	7,68 g	34,04 g
– davon ges. Fettsäuren	4,20 g	18,59 g
Kohlenhydrate	27,22 g	120,57 g
– davon Zucker	14,97 g	66,33 g
Eiweiß	2,27 g	10,05 g
Salz	0,159 g	0,705 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.

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.



## 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 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. Den **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.

Karamellisierte **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>

