



Mascarponestrudel mit Pekannüssen

und Apfel-Birnen-Kompott



30-40min



2 Personen

Naschkatzen aufgepasst: Es gibt Mascarponestrudel mit Pekannüssen und einem feinen Apfel-Birnen-Kompott mit Rosinen! Schon im 16. Jahrhundert hat man das beliebte Gebäck mit dem knusprig-dünnen Teig zubereitet. Heutzutage serviert man den Strudel gerne auch mit herzhaften Füllungen, aber mal ehrlich – als süße Leckerei zum Nachtisch oder Kaffeekränzchen am Nachmittag schmeckt er uns doch am besten!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Mascarpone ⁷
- 2 Bio-Eier ³
- 25g Rosinen ¹²
- 1 Packung Strudelteig ^{1,6}
- 1 Birne
- 1 Apfel
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 25g Pekannusskerne ¹⁵
- 1 Päckchen Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- ca. 100g Zucker
- Butter oder Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- kleine Pfanne
- Küchenwaage
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Dieses Rezept reicht für 4 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 599kcal, Fett 31.4g, Kohlenhydrate 69.1g, Eiweiß 10.3g



1. Mascarpone verfeinern

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Mascarpone** mit **1 Ei**, **1TL Zitronenschale**, **1EL Zitronensaft**, den **Rosinen** und 50g Zucker gut verrühren. Das **übrige Ei** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



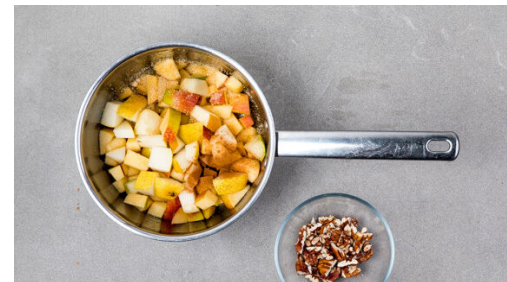
4. Obst schneiden

Inzwischen die **Birne** und den **Apfel** halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das **Obst** in ca. 1cm große Würfel schneiden.



2. Strudel vorbereiten

Auf 1 Stück Backpapier **5 Teigblätter** übereinander legen, dabei zwischen jedes **Teigblatt** etwas geschmolzene Butter oder Pflanzenöl pinseln. Die **Mascarponecreme** entlang der Längskante auf der **unteren Teighälfte** verteilen, einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. **Tipp:** Der **restliche Teig** wird nicht verwendet, kann aber eingefroren werden.



5. Kompott kochen

Das **Obst** mit **1EL Zitronensaft**, **1/2TL Zimt** und 1-2EL (braunem) Zucker in einen kleinen Topf geben. Ca. 150ml Wasser angießen und das **Obst** unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze in 8-10Min. zu einem **Kompott** einkochen. Die **Pekannüsse** grob hacken.



3. Strudel rollen

Den **Strudel** von der gefüllten Seite aus zusammenrollen und die Enden gut mit den Fingern zusammendrücken. Die **Strudelnäht** vorsichtig nach unten drehen, dann den **Strudel** mit dem Backpapier auf ein Backblech legen und 15-20Min. im Ofen goldbraun backen.



6. Nüsse karamellisieren

In einer kleinen Pfanne 1EL Zucker bei mittlerer Hitze zu einem goldbraunen Karamell schmelzen. Die **Pekannüsse** dazugeben und unter Rühren 3-4Min. karamellisieren. Den **Strudel** nach Belieben mit dem **Puderzucker** bestäuben, mit dem **Kompott** und den **Pekannüssen** anrichten und servieren.