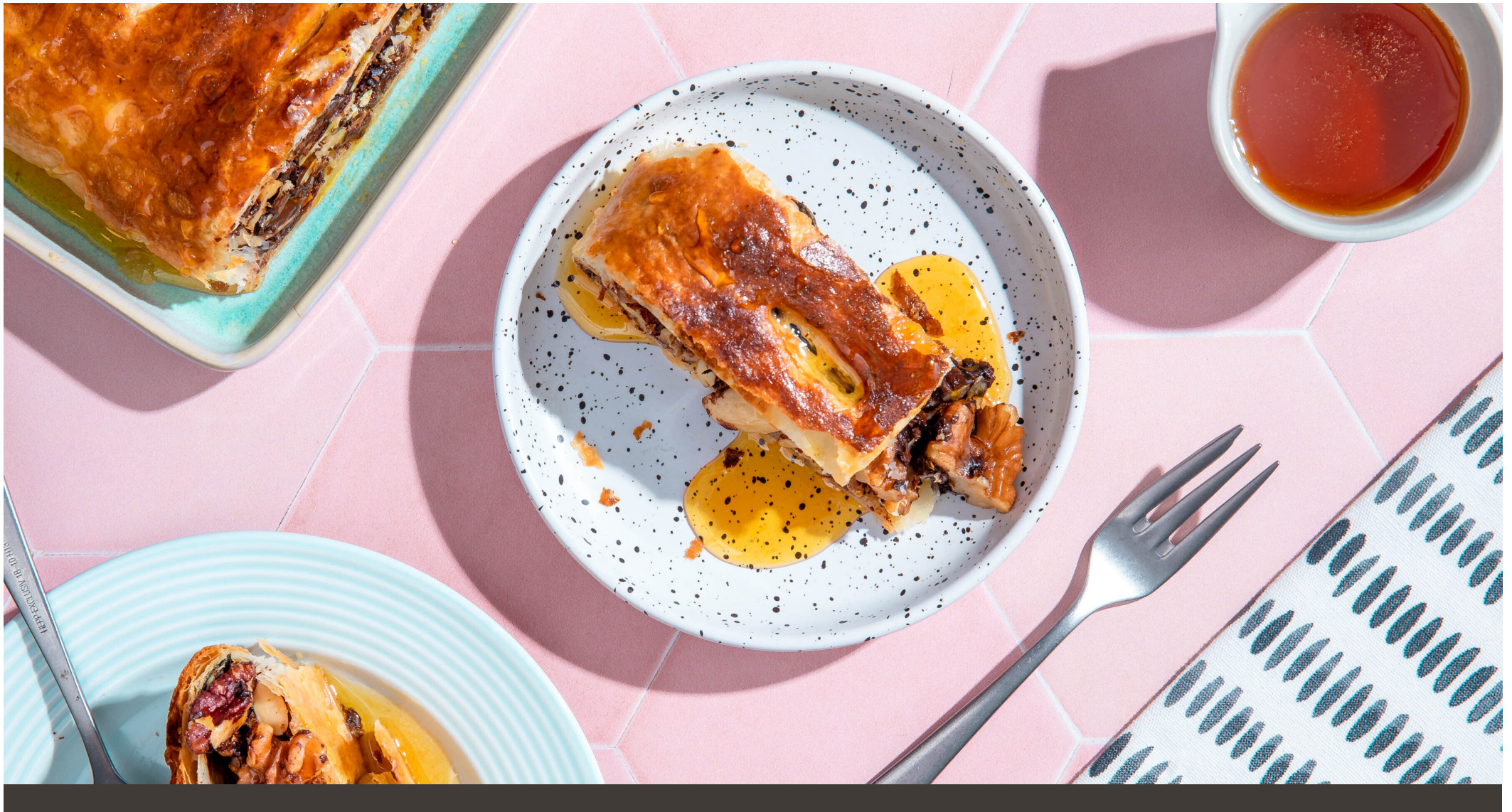




RS OFF Feiner Schoko-Nuss-Strudel

mit Orangenkaramellsauce



ca. 40min



8 Portionen

Heute gibt es Nüsse satt! Knackige Walnüsse, Pekannüsse, Mandeln und Kürbiskerne – auch wenn die beiden Letztgenannten keine Nüsse im eigentlichen Sinne sind – lassen sich zusammen mit zart schmelzender Schokolade von fein knisterndem Blätterteig einhüllen und unterziehen sich im Ofen einer kulinarischen Wärmekur. Passend zur eleganten Strudelbräune gibt es eine fruchtige Karamellsauce in Goldorange. Knack, knister, mmmh!

Was du von uns bekommst

- 100g Walnusskerne ⁴
- 100g Mandelblättchen ⁴
- 50g Pekannusskerne ⁴
- 50g Kürbiskerne
- 300g dunkle Schokodrops ³
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 unbehandelte Orangen

Was du zu Hause benötigst

- 100g Butter ²
- 150g Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenpinsel
- Zitruspresse

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

Kochtipp

Das Rezept ergibt 8 Portionen. / Den Zucker beim Karamellisieren nicht stören, sonst wird er hart und klumpig. Lediglich vor dem Erhitzen rühren und nachdem der Orangensaft zugefügt wurde.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 918kcal, Fett 65.7g, Kohlenhydrate 65.4g, Eiweiß 13.4g



1. Nüsse rösten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Walnüsse**, die **Mandelblättchen**, die **Pekannüsse** und die **Kürbiskerne** auf einem Backblech ohne Backpapier im vorheizenden Ofen in 4-5Min. goldbraun rösten. **Vorsicht**, sie können leicht verbrennen! Die **Nüsse** zum Abkühlen vom Blech nehmen, dann grob hacken.



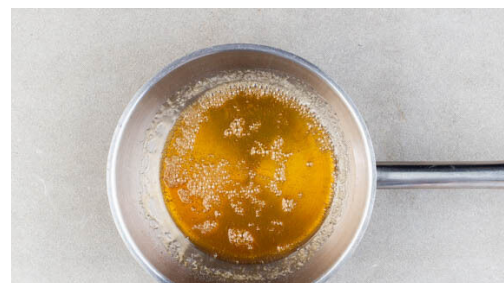
4. Strudel backen

Mithilfe des Papiers zuerst die kurzen, dann die langen Seiten über die **Füllung** schlagen. Die **Strudel** vorsichtig umdrehen und mit der Naht nach unten auf ein Stück Backpapier legen. Die **Strudel** mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen, mehrmals einschneiden und auf einem Backblech im Ofen in ca. 20Min. goldbraun backen.



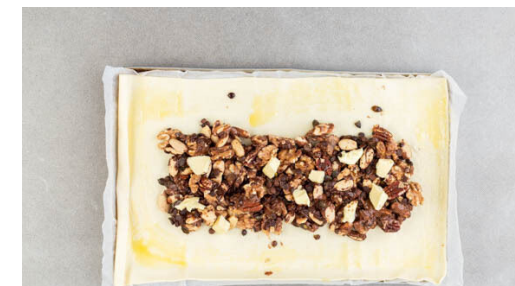
2. Füllung vorbereiten

50g Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Weitere 50g Butter fein würfeln. Die **Schokodrops** und 1 Prise Salz mit den **Nüssen** vermengen.



5. Zucker karamellisieren

Die **Orangen** halbieren und auspressen, dann **80ml Orangensaft** abmessen. In einer großen Pfanne 150g Zucker mit 75ml Wasser verrühren. Die Mischung ohne Rühren bei mittlerer Hitze 3-4Min. erwärmen, bis der Zucker eine leicht goldbraune Farbe annimmt, dann sofort vom Herd nehmen. **Vorsicht**, der Zucker wird sehr heiß!



3. Strudel füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen und die **Füllung** gleichmäßig in der Mitte der **Teige** verteilen, dabei an den Rändern ca. 5cm frei lassen. Die Ränder mit je ¼ der zerlassenen Butter bestreichen und die Butterwürfel auf der **Füllung** verteilen.



6. Karamell verfeinern

Ggf. die Pfanne sanft schwenken, um den Zucker gleichmäßig zu verteilen, nicht umrühren! Die **abgemessenen 80ml Orangensaft** einrühren, die Pfanne wieder auf den Herd stellen und die **Karamellsauce** bei niedriger Hitze in ca. 1Min. glatt rühren. Aus der Pfanne nehmen und ca. 5Min. abkühlen lassen. Den **Strudel** in Stücke schneiden und mit der **Orangenkaramellsauce** beträufelt servieren.