



RS OFF Feiner Schoko-Nuss-Strudel

mit Orangenkaramellsauce



ca. 40min



4 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

- 50g Walnusskerne ⁴
- 50g Mandelblättchen ⁴
- 25g Pekannusskerne ⁴
- 25g Kürbiskerne
- 150g dunkle Schokodrops ³
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 unbehandelte Orange

Was du zu Hause benötigst

- 50g Butter ²
- 100g Zucker
- Salz

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Das Rezept ergibt 4 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 943kcal, Fett 65.7g, Kohlenhydrate 71.6g, 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.



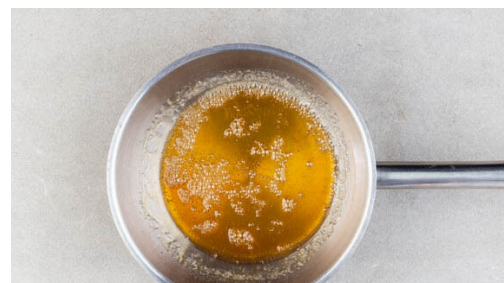
4. Strudel backen

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



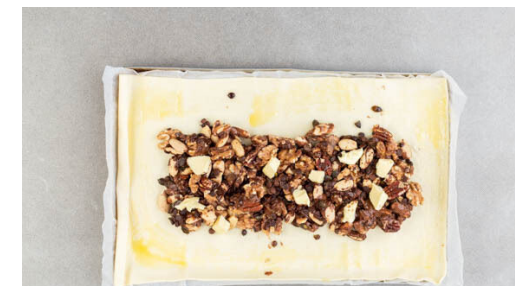
2. Füllung vorbereiten

25g Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Weitere 25g Butter fein würfeln. Die **Schokodrops** und 1 Prise Salz mit den **Nüssen** vermengen.



5. Zucker karamellisieren

In einer mittelgroßen Pfanne 100g Zucker mit 50ml 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! Während der Zucker karamellisiert, die **Orange** halbieren und auspressen, dann **50ml Orangensaft** abmessen.



3. Strudel füllen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf dem Backblech ausrollen und die **Füllung** gleichmäßig in der Mitte des **Teigs** verteilen, dabei an den Rändern ca. 5cm frei lassen. Die Ränder mit der ½ 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 50ml 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.