



Feiner Pfirsich-Apfel-Strudel

mit Vanilletopfen und Mandelkrokant



30-40min



2 Personen

Oh, wie das duftet! Im feinen Strudelteig verstecken sich süße Pfirsich- und Apfelstückchen, dazu gibt es einen knusprigen Mandelkrokant und eine Topfencreme mit Vanille. Da lässt sich der Feierabend oder das Wochenende gleich noch besser genießen! Pfirsiche wurden früher übrigens „Persischer Apfel“ genannt und gelten in manchen Ländern sogar als Symbol der Unsterblichkeit!

Was du von uns bekommst

- 2 Pfirsiche
- 1 Apfel
- 1 Packung Strudelteig
- 2 Päckchen Aprikosenkonfitüre
- 1 Packung blanchierte Mandeln¹⁵
- 1 Becher Topfen⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- Butter oder Pflanzenöl
- Puderzucker
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Kochtipp

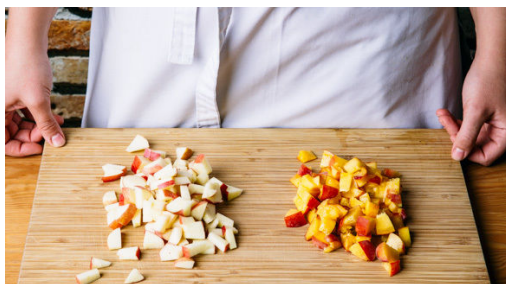
Der übrige Teig kann einfach eingefroren werden.

Allergene

Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

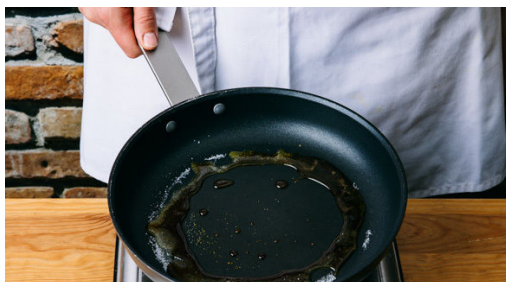
Nährwertangaben pro Portion

Energie 932.0kcal, Fett 24.7g, Eiweiß 31.3g, Kohlenhydrate 140.3g



1. Obst schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die **Pfirsiche** halbieren, den Stein entfernen und die **Pfirsiche** in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Den **Apfel** vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den **Apfel** ebenfalls in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Das **Obst** mischen.



4. Karamell zubereiten

Inzwischen die **Mandeln** grob hacken. Eine kleine Pfanne mit 1,5EL Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen, bis der Zucker flüssig und goldgelb wird.



2. Strudel vorbereiten

Insgesamt **5 Teigblätter** auf das Backblech legen, dabei zwischen jedes **Teigblatt** etwas geschmolzene Butter oder Pflanzenöl pinseln. Die oberste **Teigplatte** mit **Aprikosenmarmelade** bestreichen und mit 1EL Zucker bestreuen. Das **Obst** auf dem **unteren Drittel des Teiges** verteilen, dabei einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen.



5. Mandelkrokant zubereiten

Die **Mandeln** in die Pfanne geben und gut mit dem **Karamell** vermischen, dann die **Masse** auf einem eingefetteten Stück Backpapier dünn verstreichen und bis zum Servieren auskühlen lassen.



3. Strudel aufrollen

Den **Strudel** nun von der gefüllte Seite aus aufrollen und die Enden gut mit den Fingern zusammendrücken. Vorsichtig mit der Schließstelle nach unten drehen und den **Strudel** 15-20Min. im Ofen goldbraun backen.



6. Topfen verfeinern

Den **Topfen** mit dem **Vanillezucker**, 1EL Zucker und 2EL Wasser glatt rühren. Den **Krokant** in kleine Stücke brechen oder mit einem großen Messer zerhacken. Den lauwarmen **Strudel** mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und mit der **Topfenercreme** und dem **Mandelkrokant** garniert servieren.