



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 ^{1,6}
- 1 Päckchen Aprikosenkonfitüre
- 1 Päckchen blanchierte Mandeln ¹⁵
- 1 Packung Speisequark ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- Zucker
- Puderzucker
- Butter oder Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleine Pfanne
- Küchenpinsel

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

Kochtipp

Der übrige Teig kann bis zu 1 Monat eingefroren werden. Vor der Verwendung einfach im Kühlschrank auftauen. Aufgetauten Teig nicht wieder einfrieren.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 848kcal, Fett 23.5g, Kohlenhydrate 125.3g, Eiweiß 28.6g



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 gefüllten 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 **Topfencreme** und dem **Mandelkrokant** garniert servieren.