



## 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 <sup>7</sup>
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 1 Päckchen Rosinen <sup>12</sup>
- 1 Packung Strudelteig <sup>1,6</sup>
- 1 Birne
- 1 Apfel
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 1 Packung Pekannusskerne <sup>15</sup>
- 1 Päckchen Puderzucker

## Was du zu Hause benötigst

- 80-100g Zucker
- Butter oder Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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 606kcal, Fett 31.5g, Kohlenhydrate 71.1g, Eiweiß 10.5g



### 1. Mascarpone verfeinern

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Mascarpone** mit **1 Ei**, **1TL Zitronenabrieb** **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 Öl oder geschmolzene Butter 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 8-10 Min. 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.