



Mascarponestrudel mit Pekannüssen

und Apfel-Birnen-Kompott



30-40min



3-4 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
- 2 Packungen Mascarpone ⁷
- 2 Bio-Eier ³
- 2 Päckchen Rosinen ¹²
- 2 Packungen Strudelteig ^{1,6}
- 2 Birnen
- 2 Äpfel
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 2 Packungen Pekannusskerne ¹⁵
- 1 Päckchen Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- ca. 150g Zucker
- Butter oder Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer 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 8 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 593kcal, Fett 31.4g, Kohlenhydrate 67.5g, Eiweiß 10.4g



1. Mascarpone verfeinern

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Mascarpone** mit den **Eiern**, **1-2TL Zitronenabrieb** **1-2EL Zitronensaft**, den **Rosinen** und 100g Zucker gut verrühren.



4. Obst schneiden

Inzwischen die **Birnen** und die **Äpfel** halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das **Obst** in ca. 1cm große Würfel schneiden.



2. Strudel vorbereiten

Auf je 1 Stück Backpapier **5 Teigblätter** übereinander legen, dabei zwischen jedes **Teigblatt** etwas Öl oder geschmolzene Butter pinseln. Die **Mascarponecreme** entlang der Längskante auf den **unteren Teighälften** verteilen, einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. **Tipp:** Der **restliche Teig** wird nicht verwendet, kann aber eingefroren werden.



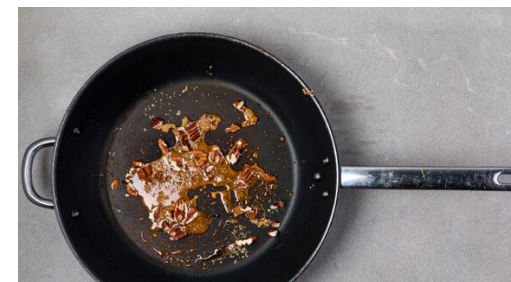
5. Kompott kochen

Das **Obst** mit **1-2EL Zitronensaft**, **1TL Zimt** und 2EL (braunem) Zucker in einen mittelgroßen Topf geben. 250-300ml 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

Die **Strudel** von der gefüllten Seite aus zusammenrollen und die Enden gut mit den Fingern zusammendrücken. Die **Strudelnäht** vorsichtig nach unten drehen, dann **einen Strudel** mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Den **zweiten Strudel** vorsichtig daneben legen und die **Strudel** 15-20Min. im Ofen goldbraun backen.



6. Nüsse karamellisieren

In einer kleinen Pfanne 2EL 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.