



## 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!

- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Packungen Mascarpone <sup>7</sup>
- 2 Bio-Eier <sup>3</sup>
- 2 Päckchen Rosinen <sup>12</sup>
- 2 Packungen Strudelteig <sup>1,6</sup>
- 2 Birnen
- 2 Äpfel
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 2 Packungen Pekannusskerne <sup>15</sup>
- 1 Päckchen Puderzucker

- Zucker
- Butter oder Pflanzenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

**Kochtipp**  
Dieses Rezept reicht für 8 Portionen.

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 587kcal, Fett 31.4g,  
Kohlenhydrate 66.1g, Eiweiß 10.3g



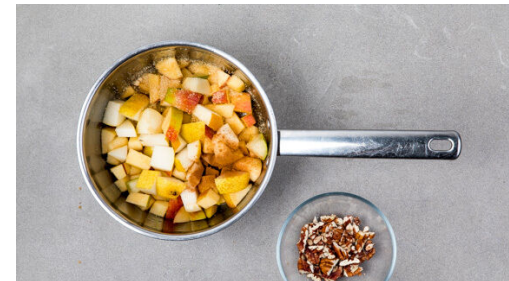
Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Mascarpone** mit den **Eiern**, **1-2TL Zitronenschale**, **1-2EL Zitronensaft**, den **Rosinen** und 100g Zucker gut verrühren.



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



Auf je 1 Stück Backpapier **5 Teigblätter** übereinander legen, dabei zwischen jedes **Teigblatt** etwas geschmolzene Butter oder Pflanzenöl 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.



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 8-10Min. zu einem **Kompott** einkochen. Die **Pekannüsse** grob hacken.



Die **Strudel** von der gefüllten Seite aus zusammenrollen und die Enden gut mit den Fingern zusammendrücken. Die **Strudelnahrt** 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.



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.