



## 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 <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

## Was du zu Hause benötigst

- Zucker
- Butter oder Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- 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 587kcal, Fett 31.4g, Kohlenhydrate 66.1g, Eiweiß 10.3g



**1. Mascarpone verfeinern**

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.



**2. Strudel vorbereiten**

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.



**3. Strudel rollen**

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



**4. Obst schneiden**

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



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



**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.