



Feiner Nektarinen-Apfel-Strudel

mit Mandelkrokant und Joghurt



30-40min



2 Personen

Oh, wie das duftet! Im feinen Strudelteig verstecken sich süße Nektarinen- und Apfelstückchen, dazu gibt es knusprigen Mandelkrokant und mit Vanillezucker verfeinerten Joghurt. Da lässt sich der Feierabend oder das Wochenende gleich noch besser genießen!

Was du von uns bekommst

- 2 Nektarinen
- 1 Apfel
- 1 Packung Strudelteig ^{1,6}
- 1 Päckchen Aprikosenchutney ¹⁰
- 25g blanchierte Mandeln ¹⁵
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 3EL Zucker
- 1TL Puderzucker
- Butter oder Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 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), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 796kcal, Fett 14.3g, Kohlenhydrate 143.3g, Eiweiß 22.6g



1. Obst schneiden



2. Strudel vorbereiten



3. Strudel aufrollen



4. Karamell zubereiten



5. Mandelkrokant zubereiten

Inzwischen die **Mandeln** grob hacken. 1EL Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze langsam erwärmen, bis der Zucker goldbraun geschmolzen ist.

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.



6. Joghurt verfeinern

Den **Joghurt** mit dem **Vanillezucker** und 1EL Zucker glatt rühren. Den **Krokant** in kleine Stücke brechen oder mit einem großen Messer zerhacken. Den lauwarmen **Strudel** mit 1TL Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und mit dem **Joghurt** und dem **Mandelkrokant** garniert servieren.