



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!

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

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

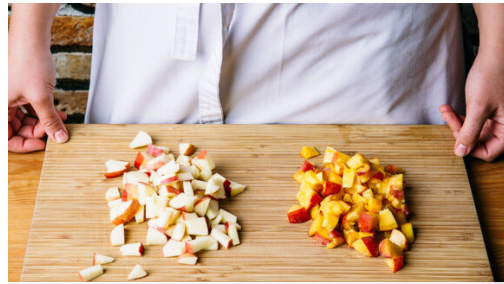
- Backofen und Backblech
- Backpapier
- kleine Pfanne
- Küchenpinsel

Kochtipp

Der übrige Teig kann bis zu 1 Monat eingefroren werden. Vor der Verwendung einfach im Kühlschrank auftauen. Aufgetauten Teig nicht wieder einfrieren.

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

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



1. Obst schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die **Nektarinen** halbieren, den Stein entfernen und die **Nektarinen** in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Den **Apfel** vierteln, entkernen und ebenfalls in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Das **Obst** mischen.



4. Karamell zubereiten

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



2. Strudel vorbereiten

Insgesamt **5 Teigblätter** auf das Backblech legen, dabei zwischen jedes **Teigblatt** etwas geschmolzene Butter oder Pflanzenöl pinseln. Die oberste **Teigplatte** mit dem **Aprikosenchutney** bestreichen und mit 1EL Zucker bestreuen. Das **Obst** auf dem **unteren Drittel des Teiges** verteilen, dabei einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen.



5. Mandelkrokant zubereiten

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.



3. Strudel aufrollen

Den **Strudel** nun von der gefüllte Seite aus aufrollen und die Enden gut mit den Fingern zusammendrücken. Vorsichtig mit der Schließstelle nach unten drehen und mit etwas Eigelb bestreichen. Den **Strudel** 15-18Min. im Ofen goldbraun backen.



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.