



Feiner Nektarinen-Apfel-Strudel

mit Mandelkrokant und Joghurt



30-40min



3-4 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!

- 3 Nektarinen
- 2 Äpfel
- 2 Packungen Strudelteig ^{1,6}
- 2 Päckchen Aprikosenchutney ¹⁰
- 50g blanchierte Mandeln ¹⁵
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 2 Päckchen Vanillezucker

- 1 Ei³
- 6EL Zucker
- 2TL Puderzucker
- Butter oder Pflanzenöl

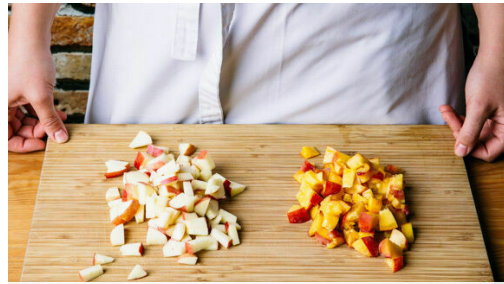
- Backofen und 2 Backbleche
- Backpapier
- kleine Pfanne
- Küchenpinsel

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 763kcal, Fett 13.2g,
Kohlenhydrate 139.3g, Eiweiß 20.6g



1. Obst schneiden

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



4. Karamell zubereiten

Inzwischen die **Mandeln** grob hacken. 2EL Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze langsam erwärmen, bis der Zucker goldbraun geschmolzen ist.



2. Strudel vorbereiten

Jeweils **5 Teigblätter** auf die Backbleche legen, dabei zwischen jedes **Teigblatt** etwas geschmolzene Butter oder Pflanzenöl pinseln. Die obersten **Teigplatten** gleichmäßig mit dem **Aprikosenchutney** bestreichen und mit je 1EL Zucker bestreuen. Das **Obst** auf den **unteren Dritteln der Teigplatten** verteilen, dabei je 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

Die **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. Die **Strudel** 15-20Min. im Ofen goldbraun backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



6. Joghurt verfeinern

Den **Joghurt** mit dem **Vanillezucker** und 2EL Zucker glatt rühren. Den **Krokant** in kleine Stücke brechen oder mit einem großen Messer zerhacken. Die lauwarmen **Strudel** jeweils mit 1TL Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und mit dem **Joghurt** und dem **Mandelkrokant** garniert servieren.