



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!

Was du von uns bekommst

- 3 Nektarinen
- 2 Äpfel
- 2 Packungen Strudelteig^{1,6}
- 2 Päckchen Aprikosenchutney¹⁰
- 50g blanchierte Mandeln¹⁵
- 2 Becher Joghurt⁷
- 2 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

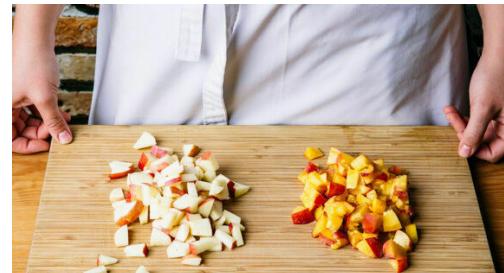
Der übrige Teig kann bis zu 1 Monat eingefroren werden. Vor der Verwendung einfach im Kühlschrank auftauen. Aufgetauten Teig nicht wieder einfrieren.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



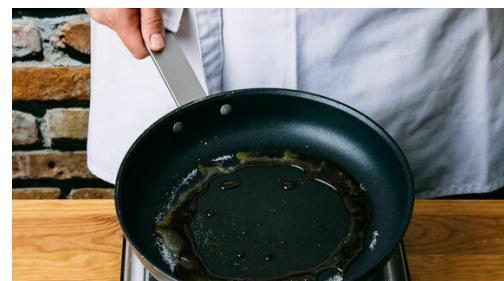
1. Obst schneiden



2. Strudel vorbereiten



3. Strudel aufrollen



4. Karamell zubereiten



5. Mandelkrokant zubereiten

Inzwischen die **Mandeln** grob hacken. 2EL 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.

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.