



Pfirsich-Strudel

mit Vanilletopfen und Mandelkrokant



30-40min



2 Personen

Oh wie das duftet! In knusprigem Strudelteig verstecken sich süße Pfirsiche, dazu gibt es knuspriges Mandelkrokant und einen herrlichen Topfen mit Vanille. Mit diesem Gericht lässt sich der Feierabend oder das Wochenende richtig genießen. Pfirsiche hießen früher übrigens Persischer Apfel und das Steinobst ist in manchen Ländern sogar ein Symbol der Unsterblichkeit!

Was du von uns bekommst

- Pfirsich
- blanchierte Mandeln ¹⁵
- Strudelteig ¹
- Bourbon Vanillezucker
- Rosinen
- Marillenmarmelade
- Apfel
- Staubzucker
- Topfen ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Pflanzenöl
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- kleine Pfanne
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Kochtipps

Die nicht verwendeten Teigblätter können auch herzhaft mit Topfen und Gemüse gefüllt werden.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 722.0kcal, Fett 21.7g, Eiweiß 24.4g, Kohlenhydrate 102.8g



1. Fülle vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. **Pfirsiche** halbieren, entkernen und 1cm klein würfeln. Den **Apfel** vierteln, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in 1cm kleine Würfel schneiden. **Pfirsiche** und **Apfel** vermengen.



4. Karamell herstellen

Inzwischen die **Mandeln** grob hacken. Dann eine kleine Pfanne mit 1,5EL Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen, bis der Zucker flüssig und goldgelb wird.



2. Strudel füllen

5 Teigblätter auf ein Backpapier legen. Zwischen jedes **Teigblatt** Öl oder geschmolzene Butter pinseln. Dann die **Marillenmarmelade** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen, mit 1EL Zucker bestreuen. Die **Früchte** und **Rosinen** auf dem **unteren 1/4** des **Teiges** verteilen, einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Der übrige **Teig** nicht verwendet, kann aber eingefroren w...



5. Mandelkrokant zubereiten

Die **Mandeln** mit dem Zucker in der Pfanne vermischen, dann die **Masse** auf ein eingefettetes Backpapier dünn verstreichen und bis zum Servieren abkühlen lassen.



3. Strudel zusammenrollen

Den **Strudel** nun von der gefüllte Seite aus zusammenrollen und die Enden gut mit den Fingern zusammendrücken. Nun den **Strudel** vorsichtig mit der Schließstelle nach unten drehen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen, dann ca. 15-20Min. goldbraun backen.



6. Topfen zubereiten

Topfen mit 2EL Wasser, 1EL Zucker und dem **Bourbon-Vanillezucker** cremig verrühren. Das **Mandelkrokant** in kleine Stücke brechen oder mit einem großen Messer zerhacken. Lauwarmen **Strudel** mit **Staubzucker** bestäuben, dann in Stücke schneiden und mit **Topfen** servieren, mit **Krokant** bestreuen.