



Pfirsich-Strudel

mit Vanilletopfen und Mandelkrokant



30-40min



4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Pflanzenöl
- Zucker

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- kleine Pfanne
- Küchenpinsel

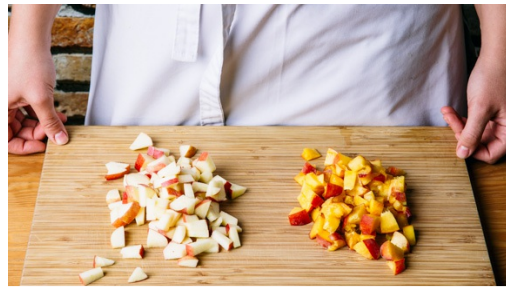
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 715.0kcal, Fett 19.2g, Eiweiß 24.8g, Kohlenhydrate 105.0g



1. Fülle vorbereiten

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



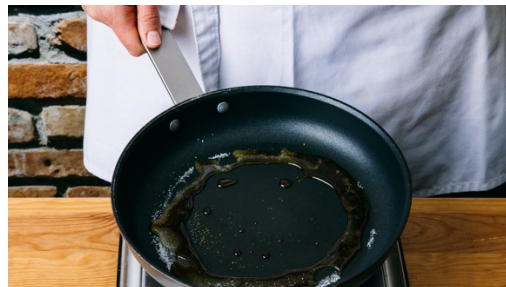
2. Strudel füllen

Je **5 Teigblätter** auf je ein Backpapier legen. Zwischen jedes **Teigblatt** etwas Öl oder geschmolzene Butter pinseln. Dann die **Marillenmarmelade** gleichmäßig auf die Teige verteilen und mit je 1EL Zucker bestreuen. Die **Früchte** auf die **unteren Viertel der Teige** verteilen, einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen.



3. Strudel zusammenrollen

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



4. Karamell herstellen

Inzwischen die **Mandeln** grob hacken. Dann eine kleine Pfanne mit 2EL Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen, bis der Zucker flüssig und goldgelb wird.



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.



6. Topfen zubereiten

Topfen mit 4EL Wasser, 2EL Zucker und dem **Bourbon-Vanillezucker** cremig verrühren. Das **Mandelkrokant** in kleine Stücke brechen oder mit einem großen Messer zerhacken. Lauwarme **Strudel** mit **Staubzucker** bestäuben, dann in Stücke schneiden und mit **Topfen** servieren, mit **Krokant** bestreuen.