



Topfenstrudel mit Pekannüssen

und Apfel-Birnen-Röster



30-40min



2 Personen

Naschkatzen aufgepasst: Wir tischen Topfenstrudel mit karamellisierten Pekannüssen und einem herbstlichen Apfel-Birnen-Röster auf! Wir sind doch alle riesige Fans des Strudels - dieser hat seinen Ursprung allerdings nicht in Österreich, sondern in Arabien! Von dort ist er über Ägypten in die Türkei gekommen, türkische Baklava gelangten über den Balkan nach Wien - und tadaa, der Strudel war gebo...

Was du von uns bekommst

- Staubzucker
- Pekannüsse ¹⁵
- Topfen ⁷
- Birne
- Apfel
- Rosinen
- Zitrone
- Zimt
- Eier ³
- Strudelteig ¹

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- kleine Pfanne
- kleiner Kochtopf
- Küchenreibe

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

Allergene

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

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 840.0kcal, Fett 23.5g, Eiweiß 25.9g, Kohlenhydrate 126.1g



1. Fülle vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. **Schale** der **Zitrone** abreiben, dann **Zitrone** halbieren und **Saft** auspressen. Für die Füllung, **Topfen**, **1Ei**, 1EL **Zitronensaft**, 1TL **Zitronenabrieb**, **Rosinen** und 50g Zucker gut verrühren. Das übrige **Ei** wird nicht verwendet.



4. Obst vorbereiten

Inzwischen den **Apfel** und die **Birne** halbieren, das Kerngehäuse heraus schneiden und beide **Früchte** in 1cm große Würfel schneiden.



2. Strudel füllen

5 Teigblätter übereinander auf ein Backpapier legen. Zwischen jedes **Teigblatt** etwas Öl oder geschmolzene Butter pinseln. Die **Topfencreme** auf dem **unteren Viertel des Teiges** verteilen, einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Der übrige **Teig** wird nicht verwendet, kann aber eingefroren werden.



5. Röster kochen

Apfel- und **Birnenwürfel** mit 1EL **Zitronensaft**, 1/2TL **Zimt** und 1-2EL braunem Zucker in einen kleinen Topf geben. Mit ca. 150ml Wasser unter gelegentlichem Rühren ca. 8-10 Min. einkochen. **Nüsse** grob hacken.



3. Strudel rollen

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. Nüsse karamellisieren

1EL Zucker in einer kleinen Pfanne erhitzen, bis er schmilzt und eine goldgelbe Masse entsteht. **Pekannüsse** mit in die Pfanne geben und unter Rühren ca. 3-4Min. karamellisieren. **Strudel** aus dem Backrohr nehmen, mit Staubzucker bestäuben, mit karamellisierten **Nüssen** garnieren und mit **Apfel-Birnen-Röster** servieren.