



Topfenstrudel mit Pekannüssen und Apfel-Birnen-Röster

 30-40min  4 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

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

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 805.0kcal, Fett 23.4g, Eiweiß 25.8g, Kohlenhydrate 56.4g



1. Fülle vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. **Schale** der **Zitrone** abreiben, dann **Zitrone** halbieren und **Saft** auspressen. Für die Füllung, **Topfen**, **Eier**, 1-2EL **Zitronensaft**, 1-2TL **Zitronenabrieb**, **Rosinen** und 100g Zucker gut verrühren.



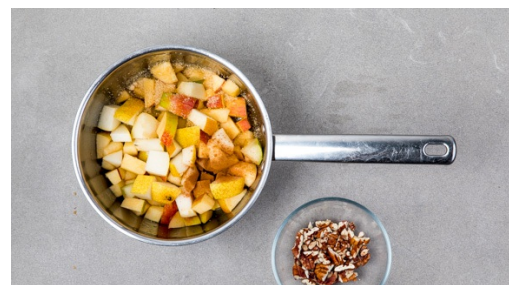
4. Obst vorbereiten

Inzwischen die **Äpfel** und die **Birnen** halbieren, das Kerngehäuse heraus schneiden und beide **Früchte** in 1cm große Würfel schneiden.



2. Strudel füllen

Je **5 Teigblätter** übereinander auf je ein Backpapier legen. Zwischen jedes **Teigblatt** etwas Öl oder geschmolzene Butter pinseln. Die **Topfencreme** auf den **unteren Vierteln der Teige** verteilen, einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen.



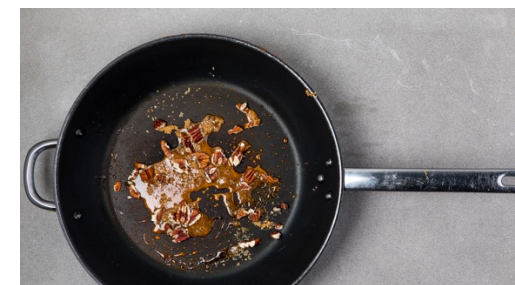
5. Röster kochen

Apfel- und **Birnenwürfel** mit 1-2EL **Zitronensaft**, 1TL **Zimt** und 2EL braunem Zucker in einen kleinen Topf geben. Mit ca. 250-300ml Wasser unter gelegentlichem Rühren ca. 8-10 Min. einkochen. **Nüsse** grob hacken.



3. Strudel rollen

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



6. Nüsse karamellisieren

1-2EL 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.