

Kägi Strudel

Zutaten für 8 Stück:

Backpapier
 150 g Früchte, z.B. Birnen,
 Äpfel, Beeren, Zwetschgen,
 Aprikosen
 1 EL Zitronensaft
 30 g Butter
 4 Strudelteigblätter
 16 Kägi fret Noir mini
 4 EL ungesalzene Pistazien,
 gehackt
 Puderzucker

Zubereitung:

1. Früchte, wenn nötig, klein schneiden. Mit dem Zitronensaft verrühren. Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Butter bei kleiner Temperatur schmelzen. Ein sauberes Küchentuch kalt abspülen, gut auswringen und auslegen. Ein zweites Küchentuch darüber legen. Ein Strudelteigblatt darauf auslegen. Mit flüssiger Butter einpinseln und zweites Strudelteigblatt darauf legen. Strudelteig vierteln.
3. Kägi fret Noir mini zerkleinern. Auf die Mitte der Teigviertel die Hälfte der Pistazien und die Hälfte der Kägi fret Noir mini verteilen. Die Hälfte der Früchte darauf legen. Teig von allen Seiten her über die Füllung nehmen. Die Teigenden sorgfältig eindrehen.

4. Mit restlichem Teig und Füllung gleich weiterfahren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit restlicher Butter bestreichen. In der Ofenmitte 12-15 Min. backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

5. Das Gebäck mit Puderzucker bestäuben.

Varianten:

Gehackte Pistazien durch Kokosraspel, gemahlene Haselnüsse oder Mandeln ersetzen. Nach Belieben die Früchte mit wenig Zimt, Nelken- oder Kardamompulver würzen. Anstelle des Strudelteigs Filoteig verwenden. Wer Blätterteig nimmt, lässt das Bestreichen mit Butter weg, pinselt aber das Gebäck vor dem Backen mit Eigelb ein.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.
 + ca. 12 Min. backen

Weitere Rezepte unter www.kaegi.com