


Orangenstrudel mit Schokosoße

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Strudelteig:

2 Blätter Gezogener Strudelteig
(120 g)

Zum Bestreichen:

zerlassene Butter

Mandel-Füllung:

2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
60 g gemahlene Mandeln
20 g gesiebtes glattes Mehl

Zum Belegen:

6 filetierte Orangen

Schokosoße:

300 ml Wasser
100 g geriebene Schokolade
1 EL Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Strudelteig:

Ein Strudelteigblattauf ein bemehltes Küchentuch legen und mit Butter leicht bestreichen. Mit dem zweiten Strudelteigblatt abdecken und mit Butter leicht bestreichen.

2 Mandel-Füllung:

Für die Füllung Eier mit Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mandeln mit Mehl gut vermischen, dazugeben und einrühren. Die Füllung gleichmäßig auf die Strudelteigblätter streichen und dabei einen Rand von ca. 2,5 cm frei lassen.

3 Zum Belegen:

Die Orangenfilets auf der Füllung verteilen und die seitlichen Teigländer einschlagen. Den Teig mit Hilfe des Tuches von unten nach oben einrollen und auf ein befettetes Backblech legen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten



4 Schokosoße & zum Bestreuen:

Für die Soße Wasser mit Schokolade und Puddingpulver verrühren. Unter Rühren aufkochen und vom Herd nehmen. Den Strudel in schneiden, mit Staubzucker leicht bestreuen und mit Schokosoße servieren.

