

Schneller Weichselstrudel mit weißer Schokosoße

ca. 20 Stück



gelingt leicht

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Füllung:

4 Eier (Größe M)
100 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
6 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bittermandel
100 g geriebene Mandeln
2 EL glattes Mehl

Strudelteig:

6 Blätter Gezogener Strudelteig (120 g)

Zum Bestreichen:

zerlassene Butter

Zum Belegen:

700 g entsteinte Weichseln

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Schokosoße:

200 ml Wasser
70 g klein geschnittene weiße Schokolade
1 EL Zucker
1 KL Speisestärke
1/8 l leicht geschlagenes Schlagobers

1 Füllung:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Aroma kurz einrühren. Mandeln mit Mehl vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Strudelteig und zum Bestreichen:

Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch geben und mit Butter bestreichen. Das zweite Strudelteigblatt überlappend darauflegen und mit Butter bestreichen. Das dritte Strudelblatt quer darauflegen und mit Butter bestreichen.

3 Zum Belegen:

Die Hälfte der Füllung darauf streichen und dabei seitlich einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Hälfte der Weichseln auf der Füllung verteilen. Die Seitenränder nach innen einschlagen und mithilfe eines Küchentuches zu einem Strudel einrollen. Den Strudel mit dem Schluss nach unten auf ein leicht befettetes Backblech geben.

4 Den Vorgang für den zweiten Strudel wiederholen.



Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

- 5 **Zum Bestreuen:**
Die noch warmen Strudel mit Staubzucker leicht bestreuen.
- 6 **Schokosoße:**
Wasser mit Schokolade, Zucker und Stärke unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und das Schlagobers unterrühren.
- 7 Die Weichselstrudel mit weißer Schokosoße servieren.

