

Weichselstrudel mit weißer Schokosoße

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



Zutaten:

Füllung:

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

Strudelteig:

2 Blätter Gezogener Strudelteig
(120 g)

Zum Bestreichen:

zerlassene Butter

Zum Belegen:

350 g entsteinte Weichseln

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Schokosoße:

200 ml Wasser
70 g klein geschnittene weiße
Schokolade
1 EL Zucker
1 KL Speisestärke
⅓ 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 leicht bemehltes Küchentuch geben, mit Butter leicht bestreichen. Das zweite Strudelteigblatt darauf legen und mit Butter leicht bestreichen.

3 Zum Belegen:

Die Füllung darauf streichen und dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Weichseln auf der Füllung verteilen. Die Seitenränder nach innen einschlagen.

4 Mit Hilfe des Küchentuches zu einem Strudel einrollen. Den Strudel mit dem Schluss nach unten auf ein leicht befettetes Backblech geben.



Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 20 Minuten

⑤ Zum Bestreuen:

Den 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 Den Weichselstrudel mit Schokosoße servieren.

