

Kleine Haselnuss-Strudel

Für die Füllung:

100 g PICKERD Nuss-Nougat
200 g PICKERD Marzipan-Rohmasse
100 g PICKERD Haselnüsse gehackt
50 g PICKERD Haselnüsse gemahlen

Für den Teig:

10 Strudelteigblätter
50 g Butter
10 g Puderzucker

So wird's gemacht:

Nuss-Nougat in kleine Würfel schneiden, mit dem Marzipan sowie den gehackten Haselnüssen vermengen, in 20 gleichgroße Kugeln à ca. 20 g aufteilen und in den gemahlene Haselnüssen wälzen.

Strudelteigblätter vierteln, mit zerlassener Butter einstreichen (kleinen Rest zurück halten), 2 Blätter versetzt übereinander legen, je eine Marzipan-Nougat-Kugel mittig auflegen und zu Strudelsäckchen formen.

Haselnuss-Strudel mit der restlichen Butter bestreichen, in die übrigen gemahlene Haselnüsse setzen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Backofen bei 180 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze 200 Grad) ca. 12 Minuten goldgelb backen

Haselnuss-Strudel mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

davon Backzeit: 12 Minuten

davon Kühlzeit: -