# Pflaumen-Strudel mit Vanillesauce

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Pflaumen | 800 g |
| Bio Zitronen | 1 St. |
| Butter | 5 EL |
| Paniermehl | 2 EL |
| Haselnusskerne, gemahlen | 30 g |
| Zucker | 8 EL |
| Zimt | 0.25 TL |
| Blätterteig | 1 St. |
| Vanilleschote | 1 St. |
| Milch | 330 ml |
| Speisestärke | 1 TL |

## Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Pflaumen waschen, entkernen und vierteln. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel Pflaumen mit Zitronenschale vermengen.

2. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Paniermehl, Haselnüsse, 5 EL Zucker und Zimt zugeben und ca. 2 Min. rösten. Anschließend etwas abkühlen lassen.

3. Blätterteig auf einem Küchentuch ausrollen. Butter-Nuss-Mischung auf dem vorderen Drittel verstreichen, Pflaumen darauf verteilen und auf beiden Seiten einen etwa 3 cm breiten Rand frei lassen. Ränder über der Masse einschlagen und Strudel mithilfe des Küchentuchs aufrollen. Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Im Ofen ca. 30–35 Min. goldbraun backen.

4. Vanilleschote längs einritzen und Mark mit einer Messerspitze herauskratzen. Einen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, 300 ml Milch, Vanillemark und -schote sowie 3 EL Zucker aufkochen. Topf vom Herd ziehen und zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen.

5. Vanilleschote aus dem Topf nehmen und Milch nochmals aufkochen. In einer Schüssel Stärke mit 3 EL Milch verrühren, zur Vanillemilch geben, ca. 2 Min. köcheln und abkühlen lassen.

6. Pflaumen-Strudel aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Lauwarm mit Vanille-Sauce servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 656 kcal |
| Kohlenhydrate | 72 g |
| Eiweiß | 9 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 37 g |