



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