

Orangenstrudel mit Schokosauce

Dessert

Brot&Gebäck

Früchte

Herbst

Kuchen

Süße Gerichte

Vegetarisch

Winter

Zubereitung

Die Strudelteilblätter nach Vorschrift auf der Packung zubereiten. Ein Strudelteilblatt auf ein bemehltes Küchentuch legen und mit Butter leicht bestreichen. Mit dem zweiten Strudelteilblatt abdecken und mit Butter leicht bestreichen. Für die Füllung Eier mit Zucker und Aroma cremig aufschlagen. Mandeln mit Mehl gut vermischen, dazugeben und einrühren. Die Füllung gleichmäßig auf die Strudelteilblätter streichen und dabei einen Rand von ca. 2,5 cm frei lassen. Die Orangenfilets auf der Füllung verteilen und die seitlichen Teigländer einschlagen. Den Teig mit Hilfe des Tuches von unten nach oben einrollen und auf ein befettetes Backblech legen. Das Backblech in die untere Hälfte des vorgeheizten Backrohres schieben und bei 200°C ca. 30 Min. backen. Für die Soße Wasser mit Schokolade und Puddingpulver verrühren. Unter Rühren aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Den Strudel in beliebig große Stücke schneiden, mit Staubzucker leicht bestreuen und mit der Soße servieren.



Zutaten

1 Pkg. Strudelteilblätter

zerlassene Butter zum Bestreichen

2 Eier

60 g Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Finesse Orangenschalen-Aroma

60 g geriebene Mandeln

20 g gesiebttes glattes Mehl

6 filetierte Orangen zum Belegen

300 ml Wasser

100 g Schokolade

1 EL Dr. Oetker Puddingpulver Vanille

Staubzucker zum Bestreuen