KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Mandel Orangen Strudel

Zubereitungsdauer: 45 min. · Schwierigkeitsgrad: mittel · vegetarisch

Zutaten

8 St. Blätter Filo-Teig (arab. /türk. Lebensmittelläden) alternativ 2 Platten Blätterteig
125 g geschälte rohe Mandeln
80 g gemahlene Mandeln
100 g Orangenkonfitüre
1 TL geriebene Orangenschale
50 g Butter (nur beim FILO Teig)
125 ml Wasser
100 g Zucker

Zubereitung

In einem kleinen Topf das Wasser, den Zucker und die Orangenschale zum Kochen bringen, köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte reduziert hat.
Die Mandeln fein hacken, mit dem Mehl vermengen. Aus den Mandeln, der Marmelade und 3 Essl. von dem vorbereiteten Sirup eine glatte Paste anrühren.

Die Butter im Wasserbad oder in der Mikrowelle weich werden lassen. Jeweils 4 Filo-Blätter einseitig mit Butter bestreichen und übereinander legen. Die Hälfte der Mandelpaste großflächig auf der Teigplatte verteilen und den Teig zu einem Strudel aufrollen. Aus den restlichen Filo-Blättern und der Mandelpaste einen zweiten Strudel formen. Beide Strudel mit Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen (180°) um die 30-35 Minuten backen lassen.
Dann die Strudel aus dem Ofen nehmen, nebeneinander legen, sodass sie sich berühren und langsam mit dem restlichen Sirup übergießen.

Die Strudel in Stücke schneiden und noch lauwarm oder kalt servieren, jedoch nicht aus dem Kühlschrank. Der Strudel lässt sich bis zu einer 1 Woche gut aufbewahren.

Wenn Sie Blätterteig verwenden wollen, müssen Sie den Teig einfach nur ausrollen (Maße etwa 40x40 cm), mit der Paste bestreichen und fest gewickelt wieder aufrollen, die Backzeit sollte sich um 5-10 Minuten verlängern.