

Arabische Strudelbeutel

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

1 Pck. Strudelteig
30 g Butter

Füllung:

200 g Dr. Oetker Marzipan
50 g Honig, flüssig
1 Stk. Eiweiss
25 g Pistazien , fein gehackt
100 g Baumnüsse , fein gehackt
½ TL Rosenwasser

Zum Bestreichen:

20 g Butter

Sirup:

2 ½ dl Wasser
150 g Zucker
4 EL Zitronensaft
2 - 3 TL Rosenwasser

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Strudelteig-Platten auslegen. Butter schmelzen, 2 Platten damit bestreichen und mit je einer Platte belegen. 16 Rondellen (Ø 12 cm) ausstechen.

3 Füllung:

Marzipan, Honig und Eiweiss mit dem Mixer verrühren. Pistazien, Baumnüsse und Rosenwasser zugeben und gut mischen. Auf jede Rondelle etwas Füllung in die Mitte geben. Die Ränder etwas befeuchten und den Teig wie einen Beutel über der Füllung zusammendrehen. Die Beutel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4 Zum Bestreichen:

20g Butter in einem Pfännchen zerlassen, die Beutel anstreichen.

Im vorgeheizten Backofen während ca. 25-30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Backzeit: etwa 25 - 30 Minuten

5 Sirup:

Wasser, Zucker und Zitronensaft zusammen aufkochen und ca. 20 Minuten offen kochen lassen, bis ein dicklicher Sirup entstanden ist. Abkühlen lassen. Rosenwasser zugeben. Die Strudelbeutel mit dem lauwarmen Sirup beträufeln und servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Sirup mit frischen Granatapfelkernen anreichern.