



hr1-DOLCE VITA

Haya Molcho

Orientalischer Nuss-Strudel

für 4 Personen als Dessert

ZUTATEN:

Für den Sirup:

400 g Wasser
400 g Zucker
3 Kardamomkapseln
1 EL Zitronensaft

Für den Strudel:

100 g Pistazien
150 g Walnüsse
100 g Pekannüsse
150 g Mandeln
1 EL Puderzucker + mehr zum Bestäuben
1 Prise Salz
½ TL gemahlener Zimt
fein abgeriebene Schale einer Bio-Orange
200 g Kokosöl
250 g Filoteigblätter
gemahlene Pistazien zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Sirup gemeinsam aufkochen, dann bei mittlerer Hitze 10 Minuten sämig einkochen lassen.

Für den Strudel zunächst einen Teil der Nüsse mit der Küchenmaschine ca. 2 Minuten mit der Pulsfunktion zerkleinern, bis die Masse marzipanähnlich wird. Die restlichen Nüsse, Puderzucker, Salz, Zimt und Orangenschale hinzufügen und weiter mit der Pulsfunktion zerkleinern. 2 EL kaltes Wasser dazugeben, sodass die Masse leicht klebrig wird und den Strudel gut zusammenhalten kann.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kokosöl etwas erwärmen. 1 Filoteigblatt auf die Arbeitsfläche legen und mit Kokosöl bestreichen. Längs mit etwas Nussmasse belegen, dabei am Rand 5 cm Platz lassen. Nun am besten um einen Kochlöffelstiel aufrollen. (Dazu den Teig zunächst ein Stück über die Masse einschlagen und den Löffelstiel darauflegen, damit er beim Einrollen von Teig umhüllt ist und nicht an der Füllung kleben bleibt.) Stiel entfernen und die Rolle etwas zusammendrücken. Mit den anderen Teigblättern und der übrigen Füllung wiederholen.

Rollen nebeneinander in eine ofenfeste Form legen. 30 Minuten im Ofen backen. Strudel aus dem Ofen nehmen und den Sirup darauf verteilen. Mit gemahlene Pistazien und Puderzucker bestäuben.



hr1-DOLCE VITA

Tipp: Dieser Strudel ist perfekt für Gäste. Servieren Sie dazu eine Kugel Eis.

Rezept aus dem Buch:

Haya Molcho

Wien bei NENI: Food. People. Stories.

Brandstätter Verlag

ISBN 978-3710604614