

## Kirsch-Nuss-Strudelpäckchen (4 Portionen)

### Zutaten:

1 Glas Schattenmorellen (= 720 ml)  
4 Vollkornzwiebäcke  
40 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
50 g gehackte Walnüsse  
1 Packung HENGLEIN  
Strudelteig (= 300 g)  
30 g Butter  
2 EL Speisestärke  
2 cl Kirschlikör  
4 Kugeln Vanilleeis



### Zubereitung:

1. Schattenmorellen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Zwiebäcke grob zerbröseln, mit Schattenmorellen, 30 g Zucker, Vanillezucker und Nüssen vermischen.
2. Strudelteig entrollen, die Blätter einzeln mit Wasser bestreichen, aufeinanderlegen und halbieren. Kirschmischung darauf verteilen, den Teig zu 2 Päckchen eng aufrollen, dabei die Enden nach innen einschlagen und die Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Butter schmelzen, die Strudel damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 30 Minuten goldbraun backen.
3. Aufgefangenen Kirschsaft mit Stärke, Likör und restlichem Zucker verrühren und aufkochen. Strudel in Stücke schneiden, mit Vanilleeis auf Teller anrichten, mit Kirschsauce beträufeln und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

### Pro Portion:

kJ/kcal: 2816/671

EW: 11,4 g

F: 18,5 g

KH: 110,2 g

BE: 9,5