

Kürbis - Aprikosen Strudel

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Saisonal, stimmig - fruchtig, lecker

Zutaten

- 250 g Kürbis Fleisch, in dünnen Scheiben
- 250 g frische Aprikosen, entkernt, in Spalten
- 100 g Semmel Brösel
- 150 g Zucker
- 1 Packung Strudelteig aus dem Kühlregal
- 50 g zerlassene Butter zum Bestreichen
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- Etwas gemahlener Zimt
- 4 cl weißer Rum

Zubereitungsart

Schritt1

Den Kürbis und die Aprikosen, Zitronensaft - und Abrieb, gemahlenem Zimt, Vanillezucker, Zucker, Semmelbröseln und dem Rum vermengen.

Schritt2

Eine Lage Strudelteig Blätter auf einem Küchentuch auslegen und mit flüssiger Butter einstreichen.

Schritt3

Den Vorgang mit einer 2. Lage Strudel Blätter wiederholen und die Füllung verteilen.

Schritt4

Mit Hilfe des unter gelegten Küchentuchs zu einem Strudel aufrollen und auf das eingefettete Backblech geben. Die Enden etwas zusammendrücken oder einschlagen, den Strudel erneut mit

Butter einstreichen.

Schritt5

Für ca. 40 min. bei 180 ° C im vorgeheizten Backofen goldbraun, knusprig backen.

Schritt6

Danach heraus nehmen, warm / heiß portionieren und mit Puderzucker einstäuben, mit geschlagener Zimt - Sahne servieren.

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kuerbis-aprikosen-strudel/>