



Schokoladen-Nuss-Strudel

Leckerer Strudel mit Schokolade. Warm mit Schlagsahne serviert ein Genuß.

Zutaten:

150 g Butter, plus etwas mehr zum Einfetten
225 g gemischte Nüsse, gehackt
120 g Zartbitter-Schokolade, gehackt
120 g Vollmilch-Schokolade, gehackt
120 g weiße Schokolade, gehackt
200g Blätterteig-Platten
3 EL Maissirup
50 g Puderzucker, zum Bestäuben
Schlagsahne, zum Servieren

Zubereitung

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Ein Backblech leicht mit Butter einfetten. Einen Esslöffel gehackte Nüsse für die Garnierung beiseite stellen. Die Schokoladensorten mischen.

Die Butter zerlassen. Ein Blätterteig-Rohling zu einem dünnen Blatt auswalzen, auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und dünn mit Butter bestreichen. Mit etwas Sirup beträufeln und mit einigen Nüssen und etwas Schokolade bestreuen. Ein zweites gewalztes Teigblatt darauflegen und den Vorgang wiederholen bis Nüsse und Schokolade aufgebraucht sind.

Den Strudel mithilfe des Geschirrtuchs aurollen und auf das Backblech heben. Mit dem restlichen Maissirup beträufeln und mit den übrigen Nüssen bestreuen. Dann 20 bis 25 Minuten im Ofen backen. Wenn die Nüsse zu schnell braun werden, den Strudel mit Alufolie abdecken. Mit Puderzucker bestäuben, in Scheiben schneiden und warm mit Schlagsahne servieren.