

Orangenstrudel

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Ruhen lassen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Strudelteig

150 g Zopf- oder Weissmehl

¼ TL Salz

1 Ei

2 EL Öl

3 EL Wasser

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Ei mit Öl und Wasser gut verrühren, begeben, mit einer Kelle zusammenfügen, auf wenig Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
3. Zu einer Kugel formen, unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

Orangen-Füllung

1¼ kg Orangen (z. B. Navels)

70 g Zucker

100 g Pekan-Nüsse, gehackt

50 g Butter, flüssig, abgekühlt

50 g Pekan-Nüsse, fein gemahlen

1. Von den Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen ausschneiden (ergibt ca. 450g), Saft auffangen, 4 EL für die Sauce beiseite stellen.
2. Zucker und gehackte Pekan-Nüsse mit den Orangenfilets mischen.
3. **Formen:** 1. den Teig auf wenig Mehl möglichst dünn und rechteckig auswallen, auf ein Backpapier legen.
4. Mit bemehlten Händen von der Mitte her sorgfältig ausziehen, bis der Teig überall durchscheinend ist.



5. Teig mit der Hälfte der Butter oder Margarine bestreichen, dabei ringsum einen ca. 4 cm breiten Rand frei lassen. Teig mit gemahlene Nüssen bestreuen, dabei oben ⅔ der Fläche frei lassen. Die Füllung darauf verteilen, seitliche Ränder einschlagen.
6. Papier leicht hochheben, Strudel locker aufrollen, mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Butter bestreichen.
7. **Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Strudel während des Backens mehrmals mit der restlichen Butter bestreichen.

Schokoladesauce

beiseite gestellter Orangensaft

100 g dunkle Schokolade

(z. B. Crémant), gewürfelt

Orangensaft in einer Pfanne warm werden lassen, Schokolade begeben, unter Rühren schmelzen, Sauce zum lauwarmen Strudel servieren.

Tipp: Füllung mit einer Prise Kardamom würzen.