

Veganer Birnen-Cranberry-Strudel mit Pistazienpesto

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Strudel

Für den Strudel

110 g Mehl
6 Esslöffel Pflanzenöl
1 Prise(n) Meersalz
4 Birnen
20 g Paniermehl
115 g vegane Butter
5 Esslöffel brauner Zucker
70 g Cranberries
70 g Pistazien
70 g Mandelstifte
3 Esslöffel Puderzucker
70 ml Wasser

Für das Pesto

40 g Pistazien
2 Esslöffel Agavennektar

Besonderes Zubehör

Food Processor

tierischen Produkten! Und schon der erste Bissen wird bei allen nur Begeisterung auslösen.

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Mehl, Pflanzenöl, Meersalz und Wasser zu einem Strudelteil verkneten und 10 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Birnen schälen, entkernen und vierteln. Birnenspalten in hauchdünne Scheiben schneiden.

- 4 -

2 EL vegane Butter in einer Pfanne erhitzen und Paniermehl darin goldbraun braten.

- 5 -

Birnen, Paniermehl, braunen Zucker, Cranberries, Pistazien und Mandelstifte vermengen.

- 6 -

Teig zu einem Rechteck (ca. 60 x 20 cm) dünn ausrollen und auf das Backpapier legen.

- 7 -

Teig mit der Birnenfüllung belegen, dabei einen Rand von ca. 3 cm aussparen.

- 8 -

Teigenden einschlagen und Teig von der langen Seite her

Du möchtest deine Gäste mal so richtig überraschen? Mach einen Strudel. Statt des Klassikers mit Äpfeln, stellst du diesen Weihnachtsstrudel mit Birnen, Cranberries und einem Pistazienpesto-Topping auf den Tisch - frei von

Veganer Birnen-Cranberry-Strudel mit Pistazienpesto

aufrollen. Teignaht gut festdrücken. Im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen.

- 9 -

Für das Pesto Pistazien in einen Food Processor geben und zerkleinern. Agavennektar dazugeben und Strudel damit bestreichen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.