



Mini-Frucht-Strudel

Zutaten für 8 dünne Strudel:

400 g	Früchte, z. B. Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Zwetschgen, Ananas, Mango o. ä. etwas Zitronensaft
50 g	getrocknete Früchte, z. B. Aprikosen, Apfelringe, Feigen o. ä.
1 Msp.	Zimt (oder Vanille)
50 g	Butter, zerlassen
50 g	Crème fraiche
80 g	Marzipanrohmasse
4 Stk.	große Teigblätter (ca. 25 cm) für Frühlingsrollen
4 Ei	Mandeln, gemahlen
1 Stk. Ei mit 1 Ei Stärke verrührt als Klebemittel	
	Puderzucker

Zubereitung:

1. Früchte schälen, je nach Größe 6teln oder 4teln.
2. In sehr feine Scheiben schneiden, mit wenig Zitronensaft beträufeln.
3. Die getrockneten Früchte in kleine Würfel schneiden/hacken.
4. Frische und getrocknete Früchte mit Zimt würzen.
5. Crème fraiche und Marzipan im Blitzhacker cremig mixen.
6. Teigblätter mit flüssiger Butter dünn bestreichen und mit Mandeln bestreuen.
Je zwei Teigblätter aufeinanderlegen, etwas festdrücken und quer halbieren.
7. Die Fruchtfüllung gleichmäßig auf den Teigblättern verteilen.
Dabei einen schmalen Rand freilassen.
Je einen Teelöffel Marzipancreme auf die Früchte verteilen.
8. Die Teigränder mit Ei bestreichen.
Die Strudel eng aufrollen.
Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und mit der verbliebenen Butter bestreichen.
9. Im vorgeheizten Ofen bei 220° C (Heißluft) ca. 5-10 Minuten backen.
Kurz ruhen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.