Mandel - Strudel

Ein schneller Kuchen für die Kaffeetafel.

Zutaten:

1 Pk Blätterteig aus dem Tiefkühlfach
200 g geriebene Mandeln
1 TL Rum
100 g Schokostreusel, oder Drops
1 EL Zimt
2 Msp Muskat
1 Msp gemahlene Nelken
200 g Zucker
1 Ei

Backzeit ca 40 min bei 175 C Grad. Je nachdem wie braun man den Strudel möchte.

Den Blätterteig frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der Arbeitsplatte ausbreiten. Die Eier braucht man zum bepinseln des Strudels, daher in einer Schüssel verquierlen. die restlichen Zutaten mischen.

Ca. 1 cm Rand rings rum mit dem dem Ei bestreichen. Die Füllung auf dem Teig verteilen und den Blätterteig dann vorsichtig aufrollen. Am Ende beide Enden der Rolle mit einer Gabel zusammen drücken, so kommt keine Füllung raus. Den Strudel am besten mit der "Naht" nach unten aufs Backblech legen.