Nuss-Nougat-Blätterteigstrudel



Lecker und schnell zubereitet
Sicherlich sind sie auch immer offen für neue Rezepte für ein schnelles Gebäck oder Dessert. Die vor allem dann angebracht sind, wenn sich unverhofft und kurzfristig Gäste angemeldet haben. Und da freue ich mich, dass ich hier auch einmal ein einfaches, sehr schnelles, aber sehr leckeres Rezept für ein gelungenes Dessert oder auch Gebäck für die Kaffeerunde anbieten kann.

Einen industriell gefertigten Blätterteig kann man einige Zeit im Kühlschrank lagern. Oder man geht schnell zum Discounter und kauft ihn dort ein, denn fast alle Discounter und natürlich auch Supermärkte haben diesen im Sortiment.

Dann fehlt nur noch ein Glas mit Nuss-Nougat-Creme. Natürlich ein verquirltes Ei, mit dem der Strudel vor dem Backen für

schönen Glanz bestrichen wird. Und etwas Puderzucker für die Optik zum Bestäuben.

Aber aufgepasst, der Strudel sieht dann zwar sehr schön und vor allem zum Anbeißen süß aus. Aber er ist natürlich auch wirklich pappsüß.

Für 2 Personen:

- 1 Blätterteig (Packung)
- 400 g Nuss-Nougat-Creme (1 Glas)
- 1 Ei
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 15 Min. bei 200 °C Umluft



Schöner Blätterteig
Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Nuss-Nougat-Creme mit dem Esslöffel auf dem Blätterteig

verteilen und dann gut flächig verstreichen.

Blätterteig auf dem Backpapier zusammenrollen.

Ei aufschlagen, in eine Schale geben, mit dem Backpinsel verquirlen und auf dem Strudel verstreichen.

Auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte geben.

Quer in dicke Scheiben schneiden und auf zwei Teller verteilen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!