

# Saftiger Marillenstrudel

Die Marillensaison ist eine der köstlichen im ganzen Jahr! Mit Marillen lassen sich herrliche Rezepte zaubern, wie dieser saftige Marillenstrudel, der nicht nur als Dessert, sondern auch als Mehlspeise am Nachmittag perfekt geeignet ist.

## Rezept

8 – 10 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

einfach

## Zutaten:

- 2 Pkg. Strudelteig
- 800 g Marillen {frisch}
- 2 EL Rum
- ½ Pkg. Vanillepuddingpulver
- 80 g **LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel**
- 50 g Zucker
- Etwas Zimt
- 2 Eigelb {zum Bestreichen}

## Für das Marillen-Mango-Eis:

- 300 g Marillen
- 1 Mango (mittelgroß)
- 125 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 120 ml Vollmilch
- 200 ml Schlagobers

- 2 Eigelb

## **Zubereitung:**

**Für den Marillenstrudel:** Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Die Marillen waschen, entkernen und vierteln. Die Marillen mit den **LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbröseln**, dem Vanillepuddingpulver, Zimt, Rum und Zucker vermengen.

Die Strudelblätter ausrollen, etwas überlappend mit der Fülle belegen und zu zwei Strudeln einrollen. Eigelbe verquirlen und die Strudel damit bestreichen.

Den Marillenstrudel im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft für 15 Minuten backen.

**Für das Eis:** Die Marillen entkernen und vierteln. Die Mango schälen und fein würfeln.

Mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker in einem Topf erhitzen und rund fünf Minuten aufkochen lassen. Anschließend fein pürieren und auskühlen lassen.

Den restlichen Zucker mit dem Eigelb, der Vollmilch und dem Schlagobers über Wasserdampf zu einer luftigen Creme schlagen. Mit dem Fruchtpüree vermengen und in die Eismaschine gießen.

Solange in der Eismaschine schlagen, bis die Masse dickcremig ist. Die Marillen-Mango-Eiscreme in eine verschließbare Box geben und bis zum Servieren frieren.

**TIPP:** dazu passt eine Vanillesauce, eine Kugel Marillen-Mango-Eis oder auch knusprige Brösel.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)