



# ORIENTALISCHER NUSSSTRUDEL MIT KARDAMOM-ZITRONEN-SIRUP



Für 5-6 kleine Strudel

## FÜR DEN SIRUP:

250 g Wasser  
250 g Zucker  
2 Kardamomkapseln  
1/2 EL Zitronensaft

## FÜR DEN STRUDEL:

150 g Pistazien, plus etwas  
mehr zum Bestreuen  
225 g Walnüsse  
150 g Pekannüsse  
225 g Mandeln  
1 1/2 EL Puderzucker, plus etwas  
mehr zum Bestäuben  
1 Prise Salz  
1 TL gemahlener Zimt  
Schalenabrieb von 1 Bio-Orange  
100 g Kokosöl  
10-12 Filoteigblätter

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Sirup gemeinsam aufkochen, dann bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten sämig einkochen lassen.

Für den Strudel zunächst einen Teil der Nüsse in der Küchenmaschine etwa 2 Minuten mit der Pulsfunktion zerkleinern, bis die Masse marzipanähnlich wird. Die restlichen Nüsse, Puderzucker, Salz, Zimt und Orangenabrieb zugeben und weiter zerkleinern. 3 EL kaltes Wasser zugeben, sodass die Masse leicht klebrig wird.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Form (ca. 25x35 cm) mit Backpapier auslegen. Das Kokosöl etwas erwärmen. 1 Filoteigblatt auf die Arbeitsfläche legen und mit Kokosöl bestreichen. Zweites Teigblatt auflegen, dabei so überlappen lassen, dass die beiden Teigblätter die Länge der Backform ergeben. Ebenfalls mit Kokosöl bestreichen. Längs mit einem Teil Nussmasse belegen, dabei am Rand ca. 5 cm Platz lassen. Die kurze Seite des Teigs über die Nussmasse einschlagen und aufrollen. Die Rolle in sich selbst verdrehen, etwas zusammendrücken und in die Form legen. Mit den restlichen Teigblättern ebenso verfahren. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Strudel aus dem Ofen nehmen und mit Sirup übergießen. Mit fein gehackten Pistazien bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.