

# Nougatzwetschken in Strudelteig

**Kategorien:** Backen, Buffets, Desserts, Obstküche, Ofengerichte, Single, Snacks, Süße Hauptgerichte, Überbacken, Vegetarisch

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

8 Stück Zwetschken  
100 g Nougat  
2 Blatt Strudelteig (Fertigprodukt)  
200 g Kompottmarillen  
4 cl Marillenbrand  
2 Eier  
Butter (und Öl)  
Staubzucker (zum Bestreuen)

## Zubereitung

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.  
Die Zwetschken entkernen und mit Nougat füllen.  
Den Strudelteig aufbreiten, mit verquirltem Ei und Butter bestreichen und in 4 Quadrate schneiden.  
Jede Zwetschke in ein Stück Teig einschlagen.  
Die Zwetschken auf ein leicht geöltes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 8 Minuten backen. Währenddessen die Kompottmarillen mit dem Marillenbrand mixen und durch ein Sieb passieren.  
Die fertig gebackenen Zwetschken herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und mit der Marillensauce anrichten.