

Strudelbonbons mit Blauschimmelkäse und Feigencreme



Zutaten (für 10 Portionen)

13 St. reife Feigen
2 EL Grenadinesirup
200 g Frischkäse
400 g Blauschimmelkäse
10 Scheiben Rohschinken (San Daniele oder Parmaschinken)
1 Pck. Filo- oder Strudelteig
1 Eigelb
4 EL Milch
100 g Puderzucker
100 g Walnuskerne
150 g flüssige Butter
1 Topf Mini-Basilikum



Zubereitungszeit
55 Min



Kcal
547

KJ
2289

Eiweiss
17,2 g

Fett
41,9 g

Kohlenhydrate
25,2 g

Zubereitung

1. Für die Creme 10 Feigen schälen und klein schneiden. Mit dem Sirup weichdünsten und abkühlen lassen. Dann mit dem Frischkäse pürieren und kalt stellen.
2. Den Blauschimmelkäse in 10 Portionen teilen und jeweils in eine Scheiben Schinken einrollen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Den Strudelteig auspacken. 5 Strudelblätter nebeneinander legen. Eigelb und Milch verschlagen und die Strudelblätter damit bestreichen. Walnuskerne fein hacken und auf den Blättern verteilen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und 5 weitere Strudelblätter darauf legen. Die Blätter jetzt längs einmal halbieren und mit flüssiger Butter besteichen. Jeweils eine Käseportion auf das untere Drittel setzen, aufrollen und an den Enden fest zusammendrücken. Die Strudel mit der restlichen Butter bestreichen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 5-8 Min. goldbraun backen.
4. Die restlichen Feigen in Spalten schneiden. Die Strudelsäckchen mit Feigenspalten und Feigencreme anrichten. Mit Basilikumblättern bestreut servieren.