

## Süße CAMBOZOLA Strudel-Säckchen mit Apfel und Cashew-Cranberry-Mix

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g **CAMBOZOLA Classic**  
125 g Seeberger Cashew-Cranberry-Mix  
10 x frische Strudelteigblätter (Filo- oder Yufkateig)  
2 Äpfel  
4 Eigelb (Größe M)  
1 TL Schlagsahne  
65 g Butter  
3 EL Zitronensaft  
3 EL flüssiger Honig  
1 Msp. gemahlener Zimt  
Backpapier



### ZUBEREITUNG:

1. Strudelteig aus dem Kühlschrank nehmen. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. 15 g Butter in einem Topf erhitzen. Apfelwürfel darin andünsten. 2 EL Zitronensaft, 2 EL Honig, Zimt und Seeberger Cashew-Cranberry-Mix, bis auf etwas, zufügen. Ca. 5 Minuten dünsten. Abkühlen lassen. 100 g CAMBOZOLA in Würfel schneiden und unterheben.



2. 50 g Butter schmelzen. 8 Teigblätter abnehmen und Trennpapier dazwischen entfernen. 4 Teigblätter mit etwas flüssiger Butter bestreichen. 4 Teigblätter darauflegen, mit übriger flüssiger Butter bestreichen. Apfel-CAMBOZOLA-Cashew-Cranberry-Mischung mittig darauf geben, zu Säckchen formen und gut zusammendrücken. Säckchen auf ein Backblech (mit Backpapier) setzen. 1 Eigelb und Sahne verquirlen. Säckchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) 12–15 Minuten goldbraun backen.
  
3. Eigelb, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Honig in einer Schüssel mit dem Stabmixer pürieren. Masse über dem warmen Wasserbad 5 Minuten schaumig schlagen. 1 EL Honig in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Übrigen Seeberger Mix zufügen und unter Rühren karamellisieren. 100 g CAMBOZOLA in Würfeln schneiden. Strudel-Säckchen aus dem Ofen nehmen. Mit dem Schaum auf Tellern anrichten. Mit karamellisiertem Cashew-Cranberry-Mix und CAMBOZOLA-Würfeln bestreuen.

#### ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 50 Minuten.

kcal 730, kj 3070, Eiweiß 24 g, Fett 40 g, Kohlenhydrate 67 g