

# Sauerkraut-Strudel mit Mandarinen-Soße



## Zubereitung:

Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen. Sauerkraut mit süßen Knofi und Sultaninen vermengen und auf dem Teig verteilen. Dabei an einer kurzen Seite die Füllung aussparen.

Mit der anderen kurzen Seite aufrollen und mit dem freien Teigstück schließen. Sollte es nicht so gut kleben, kann man den Teig etwas befeuchten.

Nach Packungsbeilage ca. 20-30 Minuten bei 200 – 220 Grad backen.

In der Zeit die Mandarinen auspressen und in einen Topf geben.

Speisestärke und Zucker in den kalten Saft geben, mit einem Schneebesen gut verrühren, aufkochen lassen und zum Strudel reichen.

4 Personen

### **Strudel:**

1 Packung Blätterteig (320 g)

400 g Sauerkraut

1 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI

2 handvoll Sultaninen

### **Mandarinen-Soße:**

6 Mandarinen (500 g)

2-3 TL Speisestärke

2 TL Rohrzucker