



06

Quarkstrudel mit Sultaninen

Quarkstrudel mit Sultaninen

Zutaten:

(Für 6 Portionen)

Für den Teig:

150 g Mehl

1 Prise Salz

2 El Sonnenblumenöl

70 ml warmes Wasser

Für die Füllung:

½ unbehandelte Zitrone

2 Eier

400 g Magerquark

50 g Zucker

1 P. Vanillezucker

3–4 El Rosinen

50 g flüssige Butter

Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Salz, Öl und warmem Wasser zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Den Teig kräftig durchkneten (mindestens 10 Minuten) und auf der Arbeitsfläche abschlagen, damit er schön elastisch wird. Anschließend 15 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Zitrone heiß waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Eier trennen. Eigelb mit Quark, Zucker, Vanillezucker, Rosinen, Zitronensaft und -schale verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Teig auf einer schwach bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, anschließend mit den Handrücken bzw. -flächen

hauchdünn ausziehen und auf ein Tuch legen. Die Quarkmasse auf den Teig streichen, dabei einen schmalen Rand frei lassen, diesen nach innen schlagen und den Teig samt Füllung mit dem Tuch zum Strudel aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Butter bepinseln und im Ofen auf der mittleren Schiene bei 175 Grad Ober-/Unterhitze etwa 35–40 Minuten backen. Zum Servieren etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht

Quarkstrudel