



Chriesi-Strudel

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 25 Min.

1 Päckli Strudelteig
(ca. 120 g)

75 g Butter, flüssig, abgekühlt

250 g Magerquark

1 Bio-Zitrone, nur ½
abgeriebene Schale

1 Esslöffel Rohzucker

50 g weiche Amaretti, grob
gehackt

300 g Kirschen, entsteint
(ergibt ca. 275 g), halbiert

Puderzucker zum
Bestäuben

1. Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten, ein Teigblatt auf ein Tuch legen, mit wenig Butter bestreichen, mit Teigblatt bedecken. So weiterfahren, bis alle Teigblätter aufeinanderliegen, mit wenig Butter bestreichen.
2. Quark, Zitronenschale und Zucker verrühren.

Formen: Amaretti auf dem unteren Viertel des Teiges verteilen, dabei seitlich einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Quarkmasse auf den Amaretti verteilen, Kirschen darauf verteilen. Seitliche Ränder einschlagen, Tuch leicht hochheben, Strudel locker aufrollen. Mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Butter bestreichen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, dabei den Strudel mehrmals mit der restlichen Butter bestreichen. Herausnehmen, etwas abkühlen, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Schmeckt frisch am besten.

Stück (⅓): 195 kcal, E 6g, KH 21g, F 10g