Rezept

Quarkstrudel

Ein Rezept von Quarkstrudel, am 29.04.2024

Zutaten

FÜR DEN STRUDELTEIG:

- **250 g** Mehl (Type 550)
- **1** Ei (Größe M)
- **125 ml** eiskaltes Wasser
- **2 1/2 EL** geschmacksneutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl; 25 g)
- **1 Msp.** Salz (2 g)

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **50 g** Butter
- **25 g** Zucker
- abgeriebene Schale von 1/4 Bio-Zitrone
- **4** Eiweiß (Größe M)
- Salz
- **25 g** Mehl (Type 405)
- **250 g** Magerquark
- **65 g** Sahne
- **1 TL** Vanillezucker

AUSSERDEM:

- **2** Eigelb (Größe M)
- Puderzucker zum Bestäuben
- **50 g** flüssige Butter zum Bestreichen
- Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Strudel (à 30 cm Länge, à 10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag für den Strudelteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten. Den Teig halbieren und die Stücke in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std., am besten über Nacht kühl stellen.

2. Am Zubereitungstag für die Füllung die Butter zerlassen. In einer Rührschüssel Mehl und Zucker mischen. Quark, Zitronenschale, Sahne und Butter dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Eiweiße mit dem Vanillezucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee mit dem Teigschaber vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Einen Strudelteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen, auf ein großes Küchentuch legen und hauchdünn zu einem Rechteck von 40 x 35 cm ausziehen. Den Rand rundherum ca. 2 cm breit mit verrührten Eigelben bestreichen. Eine Hälfte der Quarkmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei den mit Eigelb bestrichenen Rand frei lassen.

4. Den Teig mithilfe des Küchentuchs von einer Schmalseite aus aufrollen und die Enden nach unten einschlagen. Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und dünn mit flüssiger Butter bestreichen. Den zweiten Strudel genauso zubereiten, auf das Backblech setzen und mit flüssiger Butter bestreichen.

5. Die Strudel im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Dann erneut mit flüssiger Butter bestreichen und in weiteren 20 Min. relativ hell backen (wenn Quarkstrudel goldbraun sind, sind sie innen oft schon etwas trocken).

6. Die Strudel auf dem Backblech etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben warm mit Vanilleeis oder abgekühlt mit heißer Himbeersauce servieren.