Rezept

Strudelteigblüten mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Strudelteigblüten mit Heidelbeeren, am 29.04.2024

Zutaten

- **75 g** Butter
- **1** Vanilleschote
- **100 g** Magerquark
- Salz
- **150 g** frische Heidelbeeren
- **1** 12er-Muffinsblech oder
- **1** Spritzbeutel mit Lochtülle
- **4** Strudelteigblätter (aus dem Kühlregal)
- **2** Eier (Größe M)
- **2 EL** Mehl
- **50 g** Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben
- **12** Mini-Blumentöpfchen aus Ton

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Strudelteigblätter in insgesamt 24 Quadrate (ca. 12 × 12 cm) schneiden und großzügig mit flüssiger Butter bestreichen. Je 2 Teigquadrate so übereinanderlegen, dass sie mit den Spitzen einen Stern bilden. Teigsterne vorsichtig in die Vertiefungen des Muffinsblechs drücken.

2. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Vanilleschote aufschlitzen, Mark auskratzen. Eier trennen. Eigelbe mit Quark, Vanillemark und Mehl glatt rühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter die Quarkcreme heben. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

3. Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Einige Beeren in die Strudelteigblüten verteilen. Quarkcreme daraufspritzen, restliche Heidelbeeren in die Creme drücken. Strudelteigblüten im heißen Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und am besten frisch aus dem Ofen servieren.