Rezept

Exotischer Ricottastrudel

Ein Rezept von Exotischer Ricottastrudel, am 21.05.2025

Zutaten

250 g	Mehl
3	Eier
120 g	Butter
500 g	TK-Tropenfrüchte-Mix
250 g	Magerquark
120 g	Zucker
	Backpapier für das Backblech
2 EL	Rapsöl
1 Prise	Salz
30 g	Zwieback
250 g	Ricotta
4 EL	Hartweizengrieß
	Öl und Mehl zum Arbeiten
	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Öl, 1 Ei, dem Salz und 125 ml lauwarmem Wasser erst mit dem Handrührgerät, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten. Teig mit Öl bestreichen, in Folie wickeln, 30 Min. ruhen lassen.

2. Butter zerlassen. Zwieback zerbröseln. Früchte antauen lassen. Ricotta, Quark, übrige Eier, Grieß, 75 g zerlassene Butter und Zucker verrühren. Ofen auf 180° vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig auf einem bemehlten Tuch dünn ausrollen, dann auf ca. 50 x 40 cm ausziehen. Mit Füllung bestreichen, dabei einen Rand von ca. 3 cm freilassen. Früchte und Brösel daraufgeben. Die Längsseiten des Teiges mit Hilfe des Tuchs aufrollen, die Enden nach unten schlagen. Den Strudel diagonal auf das Blech setzen. Mit etwas Butter bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen, zwischendurch 2- bis 3-mal mit übriger Butter bestreichen. Mit Puderzucker bestreuen.