Rezept

Fettarmer Aprikosenstrudel

Ein Rezept von Fettarmer Aprikosenstrudel, am 19.04.2024

Zutaten

500 g	Aprikosen
1	Ei
75 g	Zucker
1 TL	Zitronenschale
2	runde Yufka-Teigblätter (ca. 320 g)
500 g	Schichtkäse (20% Fett)
4 EL	Semmelbrösel
2 Pck.	Vanillezucker
4 EL	Joghurtbutter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Aprikosen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden. Schichtkäse, Ei, Semmelbrösel, Zucker, Vanillezucker und Schale verrühren. Butter schmelzen, 1 Teigblatt mit der Hälfte Butter bestreichen, zweites Blatt drauflegen. Schichtkäse, Aprikosen darauf geben.

2. Teig aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit restlicher Butter bestreichen. Im Ofen (Mitte; Umluft 180°) in 35 Min. goldgelb backen.