Rezept

Fettarmer Aprikosenstrudel

Ein Rezept von Fettarmer Aprikosenstrudel, am 15.02.2026

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.