

Rezept

Streusel-Strudel-Röllchen

Ein Rezept von Streusel-Strudel-Röllchen, am 31.05.2026

Zutaten

6 reife Aprikosen	1 Bio-Zitrone
250 g Magerquark	2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Eigelb	2 EL Semmelbrösel
125 g kalte Butter	4 Strudelteigblätter (aus dem Kühlregal)
150 g Mehl	75 g Zucker
Puderzucker zum Bestäuben	1 Backblech
Backpapier	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Aprikosen waschen, halbieren, Kerne entfernen. Aprikosenhälften in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone heiß waschen, Schale abreiben.
2. Den Quark mit Vanillezucker, Zitronenschale, Eigelb und Semmelbrösel vermischen.
3. 50 g Butter schmelzen. 1 Strudelblatt mit etwas flüssiger Butter einstreichen. Ein zweites Blatt darauflegen. Teigfläche in 6 gleich große Rechtecke (ca. 15 × 8 cm) teilen. Auf jedes Teilstück knapp unterhalb der Mitte jeweils etwas Quarkcreme aufstreichen. Aprikosenwürfel in den Quark drücken. Dann die Teilstücke längs zu 6 Röllchen aufrollen. Die Enden links und rechts fest zusammendrücken. Auf die gleiche Weise die beiden übrigen Strudelteigblätter mit der restlichen Quarkcreme und den übrigen Aprikosenwürfeln zu 6 weiteren Röllchen verarbeiten.
4. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Backblech mit Papier belegen. Das Mehl mit dem Zucker und 75 g kalter Butter zu Streusel verkneten.
5. Röllchen mit restlicher flüssiger Butter bestreichen und in den Streuseln wälzen. Auf das Blech legen und im heißen Ofen (Mitte) in 25-30 Min. goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und am besten frisch und noch warm genießen.