

## **"Kirschstrudel mit Quarkfüllung" von V. Rabe, Westerholz**



Mehl, Eier, Salz, Speiseöl und das Wasser mit der Hand kräftig zu einem Teig kneten.

Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 h ruhen lassen.

Kirschen in ein Sieb zum Abtropfen geben. Quark, Zucker, Eigelb, Zitronenschale und die Mandeln mit einem Schneebesen zu einer Masse verrühren.

### **Teig:**

**250 g Mehl**

**2 Eier**

**1 Prise Salz**

**3 EL Speiseöl**

**2 EL lauwarmes Wasser**

Den Strudelteig auf ein Tuch legen, hauchdünn ausrollen (ca. 60 x 40cm), bis das darunterliegende Küchentuch durchschimmert.

Butter zerlassen, auf den Teig streichen und mit etwas Paniermehl bestreuen.

### **Füllung:**

**500 g Magerquark**

**1 Glas Sauerkirschen**

**3 Eigelb**

**150 g Zucker**

**geriebene Schale 1 Zitrone**

**100 g geh. Mandeln**

**1/2 TL Zimt**

**50 g Butter**

**Paniermehl**

**Puderzucker**

Quarkfüllung aufstreichen, dabei einen ca. 3cm breiten Rand frei lassen, die Kirschen darauf verteilen.

Zimt über die Kirschen streuen. Teig mit Hilfe des Tuches aufrollen, mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Backblech legen.

Backofen vorheizen. U-/Oberhitze 180 °C, Umluft 160 °C. Backzeit ca. 40 min.

Strudel auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Lauwarm oder ausgekühlt mit etwas Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.

©2007- 2008 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.