

Quarkstrudel mit Himbeeren



Menge	Zutaten	Zubereitung
<i>GR:Strudelteig:</i>		
250 g	Mehl	In eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
1Prise	Salz	
1	Ei	Zutaten in die Vertiefung geben
2EL	Öl	
100 ml	Wasser, lauwarm	noch nicht alles zugeben (Teigbeschaffenheit!)
		Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, abschlagen bis er „Zungen“ wirft.
		Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bepinseln und unter einer mit Wasserdampf vorgewärmten Schüssel eine halbe Stunde ruhen lassen (Ausziehen wie beim Apfelstrudel)
<i>Füllung für einen Strudel: Quarkstrudel mit Himbeeren</i>		
20 g	Butter, flüssig	Strudelteig auf einem mit Mehl bestreuten Tuch ausziehen und mit Butter bestreichen
Quarkfülle:		
15g	Butter	Schaumig rühren
100 g	Zucker	zugeben
2	Eier	Trennen, Eischnee schlagen, zur Seite stellen und Eigelb zum Zucker geben, Schaummasse rühren
500 g	Quark	Quark und Zitronenschale unterrühren uns als letztes den Eischnee unterheben.
1	Zitronenschale, abgerieben	
4 EL	Sahne	Teigplatte mit der Quarkmasse bestreichen, Himbeeren darauf verteilen, Ränder einschlagen und Strudel aufrollen
1 Pckg	Tiefkühlhimbeeren	
30 g	Butter, zerlassen	Backreine einfetten, Strudel hineinlegen, Nahtstelle nach unten, mit Butter bestreichen s zwischendurch mit Butter bestreichen, vor dem Anrichten etwas ruhen lassen.
Backtemperatur: 180°C Backzeit: 30-40 Minuten		
Mit Puderzucker bestäuben, mit Vanilleeis oder Sahne servieren!		