



[Drucken](#)

Quark-Aprikosen-Strudel

Zutaten für 4 Personen



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 1 EL Öl
- 140 ml lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

- 600 g bayer. Magerquark
- 5 Eier
- 60 g bayer. Butter
- 100 g Zucker
- 500 g Aprikosen

Außerdem:

- 40 g zerlassenes bayer. Butterschmalz
- Mehl
- Salz

Zubereitung:

1. Das Mehl sieben und mit einer Prise Salz, Öl und Wasser zu einem geschmeidigen Strudelteig verarbeiten. Mit Frischhaltefolie bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.
2. Den Quark in einem Tuch leicht ausdrücken. Die Eier trennen. Das Eigelb mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren. Dann den Quark unterrühren.
3. Die Aprikosen in 2 cm große Stücke schneiden und mit 1 TL Mehl bestäuben (verhindert das Absinken der Aprikosen beim Backen).
4. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee und die Aprikosen unter die Quarkmasse heben. Den Strudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausziehen. Die Quark-Aprikosen-Masse nicht zu dick darauf verteilen. Den Strudel vorsichtig aufrollen und in eine Form z.B. Kasserolle, legen.
5. Den Strudel mit dem Butterschmalz bestreichen und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen etwa 20 Min. backen. Portionsweise warm oder kalt mit je einer Kugel Pistazieneis servieren.