


Quarkstrudel mit Apfelkraut

 ca. 35 Minuten

 Für 4-6 Personen



Zutaten

150 g Weizenmehl

60 g weiche Butter

1 Prise Salz

2 EL Apfelsaft oder Rum

750 g Magerquark

150 g Grafschafter
Obstwiese Apfelkraut

Milch oder Sahne zum
Bestreichen

Fett für das Blech

150 g Weizenvollkornmehl

1 Ei

50 g Korinthen

3 Eier

150 g Saure Sahne

Mehl zum Ausrollen

2 EL gehackte Mandeln

etwas Zitronensaft

Zubereitung

Mehle, Butter, Ei, Salz und 150 ml lauwarmes Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Korinthen in Apfelsaft oder Rum einweichen. Eier trennen. Quark mit saurer Sahne und Eigelben verrühren. Apfelkraut und Korinthen mit Sud untermischen und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Elektro-Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch dünn ausrollen und mit den Händen vorsichtig hauchdünn ausziehen. Mit der Quarkmasse gleichmäßig bestreichen, dabei die Ränder freilassen und mit Milch oder Sahne bestreichen. Mandeln überstreuen, den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit Milch oder Sahne bestreichen und ca. 45 Minuten goldbraun backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 Grad/Stufe 4, Umluft 180 Grad).

Zwischendurch nochmals mit Milch oder Sahne bestreichen und warm oder kalt servieren.

kj/kcal: 2392/571