

Erdbeerstrudel

Kuchen » Erdbeer

Zutaten (12 Stücke)

- » 120g Butter/Margarine
- » 300g Mehl
- » 4 Ei(er)
- » 1 Prise Salz
- » 175g Zucker
- » 500g Magerquark
- » 4 EL Grieß
- » 40g Rosinen
- » Zitronenschale
- » 500g Erdbeeren
- » 1 EL Mandelblättchen

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Von der Butter 30g schmelzen. Mit Mehl, 1Ei, Salz und 100ml lauwarmem Wasser glatt verkneten. Den Teig mindestens 10min kneten, bis er glänzt. Mit Folie bedeckt 30min ruhen lassen.

2. Übrige Eier trennen. Ein Eiweiß steif schlagen (die restlichen anderweitig verwenden). 60g Butter und Zucker schaumig rühren. Eigelbe unterrühren. Nach und nach Quark, 3EL Grieß, Rosinen, Zitronenschale und 1 Prise Salz unterrühren. Erdbeeren waschen, putzen und unterheben. Eischnee unterziehen.

3. Ein großes Tuch mit Mehl bestreuen. Teig darauf möglichst dünn ausrollen, über den Handrücken noch dünner ausziehen.

4. Restliche Butter schmelzen. Teig mit etwas Butter bestreichen. Mit restlichem Grieß bestreuen. Die Füllung auf dem Teig verstreichen, dabei einen Teigrand von ca. 5cm freilassen. Strudel aufrollen, mit restlicher Butter bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 40min backen. Warm oder kalt servieren. Dazu schmeckt Vanillesoße.

Nährwerte: 240kcal/E9g/F11g/KH25g pro Stück

angelegt am: 11.06.2006

Rezept-Nr: 2051

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke