

# Strudelhörnchen mit Beeren und Himbeersoße

Dessert » Quark-Dessert

## Zutaten (6 Portionen)

- » 6 Scheiben Strudelteig (TK)
- » 75g Butter/Margarine
- » 175g Quark
- » 1 EL Honig
- » 25g gem. Mandeln
- » 625g Beeren-Cocktail
- » 250g Himbeeren
- » 3 EL Puderzucker
- » geröstete Mandelblättchen

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. 6 Eistütenformen einfetten. Jede Teigscheibe in zwei 15cm große Quadrate schneiden. Die 12 Quadrate mit flüssiger Butter bestreichen und jeweils diagonal zu einem Dreieck falten. Je ein Teigdreieck um eine Form legen, mit Fett bestreichen und mit der Falzstelle nach unten auf ein großes gefettetes Backblech legen. Die Hörnchen im vorgeheizten Ofen bei 190°C in 15min knusprig und goldgelb backen. Etwas abkühlen lassen, erst dann die Hörnchen aus den Formen lösen.

2. Quark mit Honig und den zuvor angerösteten gemahlenden Mandeln verrühren. Beeren entstielen und nach Bedarf zerkleinern.

3. Für die Soße die Himbeeren im Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen, um alle Kerne zu entfernen. Puderzucker unterrühren.

4. Unmittelbar vor dem Servieren die Hörnchen zu zwei Dritteln mit Quarkmasse füllen und mit frischen Beeren auffüllen. Pro Person je zwei Hörnchen mit Himbeersoße anrichten. Mit gesiebttem Puderzucker bestäuben und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Tipp: Statt Quark Ricotta verwenden. Himbeersoße mit Grand Marnier verfeinern.

angelegt am: 03.04.2006

Rezept-Nr: 2000

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