

Mandel-Quark-Strudel mit Kirschen

ZUTATEN

Ergibt 2 kleinere Strudel oder etwa 12 Stück

500 g Magerquark
100 g Mandeln gemahlen, geschält
2 Stück Eigelb
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker Bourbon
2 Stück Eiweiss
1 Glas Sauerkirschen ca. 175 g, abgetropft
100 g Butter
1 Päckchen Strudelteig
4 Esslöffel Paniermehl

Für den Kleinhaushalt

1 Strudel (für 2-3 Personen): Zutaten halbieren.

NÄHRWERT

Pro Portion

1359 kKalorien
5686 kJoule
95g Kohlenhydrate
53g Eiweiss
99g Fett

Erschienen in
10 | 2005, S. 21

ZUBEREITUNG

1. Den Quark in einem Sieb etwa 1 Stunde abtropfen lassen.
2. Den Quark in eine Schüssel geben und mit den Mandeln, den Eigelb, der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker verrühren.
3. Die Eiweiss schaumig schlagen. Dann löffelweise unter Weiterschlagen den restlichen Zucker einrieseln lassen; es soll eine glänzende, feinporige Masse entstehen. Den Eischnee unter die Quarkmasse ziehen.
4. Die Kirschen auf Küchenpapier sehr gut abtropfen lassen.
5. Ein grosses Blech mit Backpapier belegen. Evtl. den Ofen bereits auf 180 Grad vorheizen.
6. In einem Pfännchen die Butter schmelzen.
7. Auf die Arbeitsfläche ein Küchentuch geben. Das 1. Strudelteigblatt darauf legen und mit Butter bestreichen. Das 2. Teigblatt darauf geben und ebenfalls mit Butter bestreichen. Die Hälfte des Paniermehls auf der unteren Hälfte des Teiges verteilen, dabei seitlich einen gut 3 cm breiten Rand frei lassen. Die Hälfte der Quarkfüllung auf dem Paniermehl verteilen und die Hälfte der Kirschen darüber geben. Die Seitenränder des Teiges über die Füllung schlagen und mit Butter bestreichen. Den Strudel durch Anheben des Tuches aufrollen und auf das vorbereitete Blech gleiten lassen nochmals mit Butter bestreichen. Mit den restlichen Teigblättern und der restlichen Füllung auf die gleiche Weise einen 2. Strudel zubereiten. Werden die Strudel nicht sogleich gebacken, kühl stellen.
8. Die Mandel-Quark-Strudel im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten backen, dabei noch einmal mit Butter bestreichen. Lauwarm oder ausgekühlt und nach Belieben mit Puderzucker bestreut servieren.

© Annemarie Wildeisen's KOCHEN – http://www.wildeisen.ch