



Erdbeer - Strudel mit Quark und Hüttenkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Saisonal köstlich, hier in Gekonntgekocht einfach und schnell dargestellt.

Zutaten

- 250 g Strudelteigblätter aus Filo- oder Yufka Teig aus dem Supermarkt / Kühlregal
- 250 - 300 g vollreife Freiland - Erdbeeren
- 500 g Bio - Magerquark
- 200 g Hüttenkäse
- 150 g Zucker
- 1 ganzes Eier für die Füllung
- 1 ganzes Eier mit etwas Milch verrührt fürs Einstreichen
- 5 EL Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 1 Limette oder Zitrone, Saft und Abrieb
- 50 g Butter
- 2 EL Milch
- 2 EL Mandelblätter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Erdbeeren waschen, putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Schritt3

Den Quark möglichst trocken in einem Geschirrtuch auspressen.

Schritt4

Die Mandeln in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett bräunen.

Schritt5

1 Ei mit etwas Milch verklappern.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Den Zucker mit 1 Prise Salz, 1 Ei und dem Limonensaft und Abrieb gut verschlagen, die Speisestärke verrühren; dann folgen der Quark und der Hüttenkäse, alles glatt verrühren.

Schritt8

Der Strudel:

Schritt9

Ein weiteres Geschirrtuch mit Mehl bestäuben. 4 Filot - Blätter dicht an dicht auslegen (Etwa 55 X 60 cm) und

Schritt10

mit flüssiger Butter, mittels eines Küchenpinsels einstreichen.

Schritt11

4 weitere Blätter darüber legen, ebenfalls mit Butter bestreichen. (Sonst wird der Strudelteig einfach zu dünn)

Schritt12

Auf die Hälfte des Teiges die Füllung gleichmäßig verteilen, dabei ca. 3 - 4 cm Rand frei lassen.

Schritt13

Die Erdbeerscheiben nunmehr darauf setzen und die 2. Teighälfte darüber schlagen.

Schritt14

Mit Hilfe des unter gelegten Geschirrtuches aufrollen und auf das tiefe Backblech, mit Backpapier geben.

Schritt15

Die Naht nach unten und mit der Eiermilch einstreichen.

Schritt16

Für ca. 40 min. in den auf höchste Stufe vorgeheizten Backofen schieben. Zwischendurch mit der

restlichen, zerlassen Butter bestreichen.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Nach Ende der Backzeit heraus nehmen und mit dem Mandeln bestreuen und mit frischem Erdbeerkompott servieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Sonstiges **Tags:** filoteig, quark

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-strudel-mit-quark-und-huettenkaese/>