



# Schneller Strudelkuchen mit Quark und jahreszeitlichen Beeren

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Wenn einmal wieder keine Zeit ist, es rasch gehen muss, sommerlich fruchtig

## Zutaten

- Für eine 26 cm große Springform:
- 1 Päckchen, (4 Blätter) handelsüblicher Strudelteig
- 50 g flüssige Butter
- 2 El gemahlene Mandeln mit 2 El Zucker gemischt
- Für die Füllung:
- 150 g Bio Quark
- 2 El Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 100 ml geschlagene Sahne
- 500 g frische Beeren nach Marktlage: Z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren etc.
- (Geputzt, gewaschen, Erdbeeren halbiert)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 175 ° C vorheizen, die Springform mit Butter austreichen. Das erste Strudelblatt auf den Boden geben, die Ecken nach innen einschlagen.

### Schritt2

Mit Butter einstreichen und mit dem Mandelzucker gleichmäßig bestreuen.

### Schritt3

Die anderen Strudelblätter kreuzweise darüber legen, damit der Rand gleichmäßig dick ist. Den

Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind.

#### **Schritt4**

Auf der untersten Schiene 20 min. backen, danach auskühlen lassen.

#### **Schritt5**

Die Füllung:

#### **Schritt6**

Den Quark mit dem Zucker und Vanillezucker verrühren und die geschlagene Sahne unterheben, auf dem Teigboden verteilen, glatt streichen.

#### **Schritt7**

Die Früchte miteinander mischen, zuckern, ev. mit Likör (wie Grand Marnier) aromatisieren.

#### **Schritt8**

Kurz vor den Servieren die Früchte obenauf verteilen.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-strudelkuchen-mit-quark-und-jahreszeitlichen-beeren/>