

Topfenkirschstrudel

Zutaten:

500 g Magerquark
50 ml Milch
150 g Zucker
3 Eier
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Glas Sauerkirschen
Mehl
flüssige Butter

Zubereitung:

Strudelteig wie beschrieben vorbereiten.

Quark mit den Eiern, dem Zucker und Vanillinzucker verrühren. Vanillepuddingpulver in der Milch auflösen und zur Quarkmasse hinzufügen. Die Kirschen abtropfen lassen, in Mehl wälzen und in die Quarkmasse geben.

Die Quarkmasse auf den ausgezogenen Strudelteig in einer ca. 10 cm breiten Linie gleichmäßig verteilen. Hierbei einen Rand auf 3 Seiten von ca. 5 cm freilassen und diesen mit flüssiger Butter bestreichen.

Die drei Ränder einschlagen und mit dem Tuch den Strudel einrollen.

Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 40 Minuten bei 220°C backen.