



QUARKSTRUDEL MIT WALDBEEREN



ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten / **BACKZEIT** 20 Minuten / **BACKOFEN** 200 °C (Ober-/Unterhitze)

Zutaten

- 250g Magerquark
- 3 EL Muscavado Zucker
- etwas Abrieb der Zitrone
- 1/2 St. Zitronensaft
- 3-4 Tr. Vanilleextrakt
- 1 St. Blätterteig (frisch oder TK)
- 200 g Waldbeeren (TK)
- 1 St. Eigelb
- 25 g Mandelsplitter

Zubereitung

Zunächst den Quark zusammen mit dem Muscavado Zucker gründlich vermengen. Den Zitronenabrieb sowie Saft einer halben Zitrone und den Vanilleextrakt unterrühren.

Den Blätterteig ausrollen und auf ein Backblech geben. Dann mit einem Messer an zwei Seiten schräg zur Mitte hin einschneiden - wichtig ist, dass die Schnitte nicht komplett durch gehen.

Nun die Quarkmischung in die Mitte des Blätterteigs geben und die Waldbeeren darauf verteilen. Die Seiten des Blätterteigs zur Mitte hin über die Quarkmasse falten. Und den Strudel mit etwas **Eigelb bestreichen** und mit **Mandelsplittern bestreuen**.

Den Strudel für ca. 20 Minuten (Ober-/Unterhitze) im Backofen ausbacken und noch lauwarm servieren.