

Aprikosenstrudel mit Limetten-Quark



- **Gang:** Abendessen, Dessert, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10 - 12 Portionen
- **Vorbereitungszeit:** 15m

- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10 - 12 Portionen', 'yield' : " } });
```

Tolles Rezept für einen sommerlich-leckeren **Aprikosenstrudel mit Limetten-Quark**.

Den beliebten Strudel gibt es in unübersehbarer vielen Varianten, bei denen man kreativ und experimentierfreudig sein kann. Der Strudel ist ein Alleskönner und dabei einfach und schnell hergestellt: Eine halbe Stunde Zubereitungszeit und eine halbe Stunde im Ofen – et voila! Fertig ist der Dessertklassiker.

Man kann die sündhaft-süße Teigrolle nicht nur mit saisonalem Obst wie etwa **Äpfeln, Birnen, Mangos, oder Aprikosen** machen, sondern auch **herzhafte Strudel** mit beispielsweise saisonalem Gemüse. Das können Pilze sein, Wirsing oder Sauerkraut und Kürbis.

Auch wenn der Strudelteig einfach in der Herstellung ist, braucht man beim „Ausziehen“ etwas Übung. Prima wird der Strudel auch mit Fertig-Blätterteig, Filot- oder Yufkateig aus dem Supermarkt – Damit spart man sich die Arbeit und der leckere Apfelstrudel mit Limetten-Quark ist im Handumdrehen für den anstehenden Besuch bereit.

Zutaten

- 250 g Fertig - Blätterteig, Filot - oder Yufkateig aus dem Supermarkt
- 500 g reife Aprikosen, entkernt, in Spalten
- 250 g Magerquark
- 1 Limette, Saft und etwas Abrieb
- 70 g Puderzucker
- 3 Eier, getrennt
- 50 g - 60 g flüssige Butter
- 8 Stiele Zitronenmelisse,gezupft, in feinen Streifen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Aprikosenspalten mit etwas Limettensaft und Abrieb marinieren, etwas durchziehen lassen.

Schritt2

Den Teig auf einem bemehlten Küchenhandtuch auslegen, den Blätterteig etwas dünner rollen und mit flüssiger Butter einstreichen. Dick mit Puderzucker bestäuben.

Schritt3

Die Butter mit Puderzucker „weißcremig“ rühren und die Eigelbe dazu geben, etwas weiter rühren. Den Quark, 2 EL Limettensaft, Limettenschale, Zitronenmelisse dazu geben. Das steif geschlagene Eiweiß in 2 Schritten unterheben. Auf dem Teig verteilen, gleichmäßig einstreichen, dabei 1,5 cm Rand frei lassen. Die inzwischen marinierten Aprikosenspalten darüber gleichmäßig verteilen.

Schritt4

Die Seiten etwas einschlagen und mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen. Auf die Naht des gefetteten Backblechs legen und wiedermit Butter einpinseln. Bei 180° C Ober /Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 25 - 30 min. goldgelb backen, dabei noch weitere 1 - 2 mal mit Butter einstreichen.

Aprikosenstrudel mit Limetten-Quark: Leckere Aprikosen-Desserts

Die **Aprikosensaison** beginnt bei uns Ende Mai. Die leckeren Früchte passen perfekt in den Sommer. Süß und aromatisch machen Sie jedes Dessert zu einem fruchtig-süßen Gaumenschmaus. Hier ein paar GekonntGekocht Rezeptideen, wenn zum leckeren Aprikosenstrudel ein wenig Abwechslung her soll:

- Traumhafte Französischer Aprikosen-Frangipane Tarte
- Aprikosen Crème brûlée - Die fruchtige Variante des Klassikers
- Quark - Aprikosen Mousse und Erdbeermark - einfach, schnell und köstlich!
- Aprikosen-Tarte-Tatin mit Amaretto-Sabayon - Hochwertig und edel!

Rezeptart: Desserts, Partyrezepte, Sonstige, Sonstiges, Vegetarisch **Tags:** erfrischend fruchtig, warme desserts

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)182
- KH (g)16,3
- Fett (g)11
- Eiweiß (g)4
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosenstrudel-2/>