



Erdbeerstrudel

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Frühlingszeit - Erdbeerzeit, hier nun ein köstlicher Erdbeerstrudel, unaufwendig und relativ schnell gemacht

Zutaten

- 4 T. K. Strudelteig Blätter, der Einfachheit halber aus dem Supermarkt, oder siehe mein Rezept, geht aber auch mit dünnem Blätterteig
- Die Füllung:
- 500 g Vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen, halbiert
- 400 g Magerquark
- 1 Tütchen Vanille Puddingpulver
- 2 Eier
- 80 g Butter
- 50 g Zucker
- 6 El Gries
- 3 El Mandelblättchen
- 1 El Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- Etwas Staubzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Füllung:

Schritt3

Zunächst die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und nach und nach den Quark dazu geben.

Schritt4

Zitronensaft und Abrieb unterrühren, den Gries einrieseln lassen und das Puddingpulver dazu geben.

Schritt5

Danach vorsichtig die vorbereiteten Erdbeeren unterheben.

Schritt6

Der Strudel:

Schritt7

Auf einem bemehlten Küchentuch den Strudelteig auslegen und mit flüssiger Butter bestreichen.

Schritt8

Ein zweites Strudelblatt darüber geben, (1 Blatt ist einfach zu dünn) ebenfalls mit Butter bestreichen und mit etwas Gries bestreuen.

Schritt9

Mit etwas Abstand zum Rand nunmehr die Füllung als Streifen im unteren Drittel verteilen und alles mit Hilfe des untergelegten Handtuches einrollen.

Schritt10

Den Strudel in einen mit flüssiger Butter ausgestrichenen Bräter setzen und mit Butter einstreichen, mit den Mandelblättchen bestreuen.

Schritt11

Etwas Vanillemilch an gießen und für 40 min. in den auf 180° C vorgeheizten Ofen schieben, goldbraun backen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den Strudel mit Puderzucker einstäuben und noch im Bräter in 6 - 8 cm dicke Streifen schneiden.

Schritt14

Heraus heben und noch heiß auf vorgewärmten Desserttellern anrichten.

Schritt15

Dazu einen Vanille Sabayon, Vanillesoße oder auch mit Eiscreme ergänzen.

Schritt16

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** erdbeeren, köstlich, saisonal, unaufwendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeerstrudel/>