



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/>