

## Traubenstrudel mit Mandeln, Grappa Quark und Beerensauce



- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 6 - 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6 - 8', 'yield' : " " });
```

Strudel gehören zur österreichischen Nationalküche und gehen bis auf die Zeit der Habsburger zurück. Zugleich gibt es unzählige süße wie herzhaftere Varianten des beliebten Gebäcks: Ob klassischer Apfelstrudel, Milchrahmstrudel, Mohnstrudel, Nussstrudel, Topfenstrudel oder herzhaft-pikant wie der Krautstrudel, Blutwurststrudel oder der schwäbische Brätstrudel. Der Strudelteig selbst ist in der Herstellung knifflig, muss intensiv bearbeitet werden und benötigt eine lange Ruhezeit, um zu gelingen. Durch Schlagen, Walken und hauchdünnes Ausziehen sollte er möglichst dünn ausgelegt werden, ohne zu zerreißen. Gott sei Dank gibt es in gut sortierten Feinkostabteilungen Fertigteigblätter zu kaufen, die maschinell sehr dünn ausgewalzt sind. Auf diese Weise können Sie sich ganz auf das Gelingen der Füllung konzentrieren, ohne dabei geschmackliche Abstriche zu machen. Ein warmer Traubenstrudel mit Mandeln, Grappa Quark und Beerensauce eignet sich besonders im Herbst als schmackhaftes Dessert mit saisonalem Touch.

## Zutaten

- 250 - 300 g TK Blätterteig (ca. 60 x 60 cm groß)
- 500 g Magerquark, gut abgelaufen oder ausgepresst
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß, mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 80 g Zucker
- 30 g flüssige Butter
- 50 g Mandelstifte
- 2 cl Grappa
- 200 g kernlose blaue Trauben, ev. halbiert
- 200 g kernlose, weiße Trauben, ev. halbiert
- 300 g TK Beerenmischung, aufgetaut 3 EL Puderzucker
- Etwas Sahnesteif
- Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, das flache Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Die Strudelblätter auf ein leicht bemehltes Küchentuch legen und mit flüssigen Butter einstreichen.

### Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker und Grappa weißcremig - schaumig rühren und nach und nach Magerquark hinzufügen, das Eiweiß unter heben. Auf dem unteren Teigviertel verstreichen, dabei einen 3 cm breiten Rand frei lassen. Trauben und Mandelstifte auf der Quarkmasse gleichmäßig verteilen.

### Schritt3

Die Außenseiten über der Füllung einschlagen und mithilfe eines Küchentuchs aufrollen. Mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen, mit der restlichen Butter bepinseln, 35 - 40 min. auf der mittleren Schiene goldgelb - knusprig backen. Danach heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und dick mit Puderzucker bestäuben..

### Schritt4

In der Zwischenzeit die Beerenmischung, den Puderzucker und Sahnesteif (Verhindert das Absetzen) mit dem Stabmixer pürieren und zum Strudel reichen. .

**Rezeptart:** Desserts, Sonstiges **Zutaten:**Beeren, Mandeln, Quark

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/traubenstrudel-mit-mandeln-grappa-quark-und-beeren-sauce/>