

# Quarkstrudel mit Vanillesoße



Foto und Rezept von Christine Nikol

## **Zutaten:**

100 g Rosinen mit  
2EL Rum einweichen.  
370g Mehl  
1 Ei  
40g Öl  
120g lauwarmes Wasser  
10g Essig  
1/2 Tl Salz  
1 Ei trennen!!  
250 g Quark ,  
1Pck.Vanillepuddingpulver  
50g Zucker  
200g Sahne  
100 gr. gehobelten Mandeln

## **Zubereitung:**

Rosinen mit 2 EL Rum einweichen.

Mehl, Ei, Öl, lauwarmes Wasser, Essig, Salz zu einem Teig verarbeiten (Knethaken). 30 min in einer Frischhaltefolie in den Kühlschrank geben.

1 Ei trennen!!

250 g Quark , 1Pck.Vanillepuddingpulver , 50g Zucker , 200g Sahne mit dem Eiweiß gut verrühren (Flexielement). Dann die Rosinen noch dazu.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Kugelteig auf bemehlten Geschirrtuch rechteckig dünn!! ausrollen. Die Quark Füllung auf dem ausgerolltem Teig gleichmäßig verteilen. Ränder 3 cm frei lassen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Die Seiten einschlagen und eine Rolle formen. Anschließend die Rolle wie ein Hufeisen auf das Backblech legen , und mit dem verquirltem Eigelb bestreichen.

30 Minuten (200°C) backen.

(Anmerkung: Ich habe statt normalen Zucker Stevia) genommen.