

Marillenstrudel



Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Topfen / Quark	250 g
Feinkristallzucker	6 Esslöffel
Semmelbrösel / Paniermehl	6 Esslöffel
Butter	200 g
Marillen / Aprikosen	1 kg
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (glatt)	250 g

Zubereitung:

Mehl, Topfen, Salz und Butter zu einem Teig kneten und diesen im Kühlschrank rasten lassen.

Marillen entkernen und schneiden. Marillen mit Zucker und Brösel mischen.

Topfenteig auswalken und den Strudel mit den Marillen füllen.

Den Strudelteig links und rechts bis zur Mitte einschlagen und ca. 30 Minuten bei 200 Grad backen.

Der fertige Strudel schmeckt warm und kalt lecker.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2000-Marillenstrudel.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at