

Zutaten:

- 250 g Mehl
- Salz
- 2 EL Öl
- 2 Eier Größe M
- 1 Zitrone
- 80 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 500 g Magerquark

- 100 g Schmand
- 1 EL Speisestärke
- evtl. 50 g Rosinen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Mehl mit 1 Prise Salz, Öl und so viel lauwarmem Wasser (ca. 120 ml) etwa 10 Min. kneten, bis ein weicher, seidiger, elastischer Teig entstanden ist. In Folie ca. 45 Min. ruhen lassen.
2. Eier trennen, Schale der Zitrone abreiben, deren Saft auspressen. Schmand mit Stärke verrühren.

Quark abtropfen lassen.

3. 40 g Butter mit 60 g Zucker, Vanillezucker und den Eigelben schaumig rühren.

4. Quark mit Zitronenschale und –saft, sowie Schmand verrühren und unter die Eigelbmasse heben.

Backofen auf 200°C vorheizen.

5. Ein Küchentuch gut mit Mehl bestäuben. Teig darauf dünn (!) zu einem Rechteck von ca. 50 x 40

cm ausrollen. 10 Min. ruhen lassen.

6. Restliche Butter zerlassen. Quarkmasse auf dem unteren Teigdrittel verstreichen, dabei links und

rechts 3 cm und unten 6 cm Rand lassen.

7. Teiglängsseiten über die Füllung klappen, dann den Strudel mithilfe des Küchentuches einrollen,

Enden festdrücken.

8. Mit der Naht nach unten in einen gefetteten Bräter legen, mit der flüssigen Butter bestreichen. Im

Ofen 35 – 40 Min. backen, mit Puderzucker bestäuben.