

## Quarkstrudel mit Vanille-Sauce



### Zutaten:

- **für den Strudel**
- 8 Strudelblätter
- 1 Ei, verquirlt
- Zerlassene Butter



- **für die Vanille-Sauce**
- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Vanillemark aus 2 Vanilleschoten
- Prise Salz
- Zucker nach Geschmack
- 1 Teelöffel Speisestärke
- 4 Eigelbe ( L )

- **für die Füllung**
- 500 Gramm Quark
- 150 Gramm Butter, Zimmerwarm
- 60 Gramm Mehl
- 3/8 Liter Sauerrahm
- 5 Eier ( L )
- 140 Gramm Zucker
- Abrieb von einer Bio-Zitrone
- Vanillemark aus 2 Vanilleschoten oder Vanillezucker
- Prise Salz
- 100-120 Gramm Rosinen, über Nacht in etwas Rum oder Apfelsaft getränkt

## Zubereitung

Für die Füllung die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und die Hälfte des Zuckers zu Schnee schlagen, anschließend den fertigen Eischnee kühl stellen. Die Butter zusammen mit der anderen Hälfte des Zuckers und den Eigelben mit dem Mixer dickschaumig aufschlagen. Dann das Mehl, den Zitronenabrieb, Sauerrahm, Quark sowie die Rosinen unterrühren. Gut vermengen, es ist wichtig das sich das Mehl gut verteilt und sich keine Klumpen bilden. Zum Schluss den vorher geschlagenen Eischnee vorsichtig unterziehen.

Für den Strudel vier Teigplatten aus der Folie nehmen und die Ränder mit dem verquirlten Ei bestreichen. Jetzt die Teigplatten aneinanderreihen und einige Zentimeter überlappt auf ein Küchentuch auflegen. Nun die Hälfte der Topfenfüllung auf 2/3 der Teigplatten gleichmäßig bestreichen. Die 1/3 freie Teigplatte jetzt mit zerlassener Butter einpinseln und mit Hilfe des unten liegenden Küchentuches hin zur freien Teigplatte einrollen. Das Küchentuch mit dem Strudel anheben und auf ein gefettetes Backblech einlegen. Jetzt mit den anderen 4 Strudelblätter gleich verfahren, füllen und einrollen. Anschließend den Strudel bei ca. 170-190 Grad ca. 35-40 Minuten fertig backen

Für die Vanillesoße die Sahne zusammen mit der Milch, Vanillemark samt Vanilleschoten, etwas Zucker und einer Prise Salz aufkochen und zur Seite stellen. Nach 5 Minuten die Vanilleschoten entnehmen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig dick aufschlagen. Dann die Speisestärke gründlich unterrühren. Jetzt die noch warme Sahne-Milch-Mischung unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen. Die Masse in einen geeigneten Topf füllen und vorsichtig bei kleiner Hitze, unter ständigem Rühren anziehen lassen. Vorsichtig, die Sauce darf nicht mehr kochen.

Johannes hat eine süße Delikatesse aus seiner Heimat Österreich dabei...