

Ungarischer Quarkstrudel (Túrós rétes)



Zutaten:

- 1 Pck. Strudelteig (7 Blätter)
- 750 g Mager- oder Sahnequark (20%-40%) nach Geschmack
-> über Nacht auf einem Tuch über einem Sieb abtropfen lassen
- 1 Becher Saure Sahne
- 3 EL Zucker flache
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei (Größe M oder L)
- ca. 1 Pck. Geriebene Zitronenschale (Dr. Oetker 6 g)
Die Creme sollte eine leichte zitronige Note haben,
deshalb die Creme immer probieren und gegebenenfalls anpassen.
- ca. 1/2 Pck. Butter -> zerlassen



Zubereitung

Den trockenen Quark, Joghurt oder Saure Sahne, Zucker, Zitronenaroma und das ganze Ei verrühren.

Die Strudelblätter vorbereiten.

Dazu ein Strudelblatt auf einem feuchten Tuch ausbreiten, dieses gut mit zerlassener Butter einpinseln. Ein zweites Blatt darauflegen, wieder mit zerlassener Butter einpinseln. Die Blätter müssen weich werden.

Nun den Quark großzügig in kleinen Kleksen auf dem Teig verteilen.

Ränder auf der schmalen Seite einschlagen wieder mit zerlassener Butter einpinseln und von der langen Seite mit Hilfe des Tuches locker aufrollen, mit den weiteren Blättern ebenso verfahren.

Die Rollen mit ein wenig Abstand nebeneinander auf das Backblech ohne Backpapier legen.

Bei 150° Umluft ca. 40-50 min goldbraun backen.

Als Hauptgericht gibt es in Ungarn eine weiße Bohnensuppe mit gezupften Nockerln dazu!