

Blätterteighörnchen mit Zitronenthymian

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Strudel
Suessspeise
Quark

300 g Blätterteig (TK)
750 g Schichtkäse oder Magerquark
100 g Butter
100 g Zucker
4 Eier
1 pk Vanillezucker
1 tb Mehl

* QUELLE

-Meine Familie & ich 6/94
-erfasst von Petra Holzapfel

Blätterteig auftauen. Backofen auf 200°C vorheizen. Schichtkäse oder Magerquark abtropfen lassen. Weiches Fett mit Zucker, 3/4 der Eier und Vanillezucker verrühren. Schichtkäse oder Quark unterrühren. Die Teigplatten aufeinanderlegen, mit Mehl bestäuben und in Blechgröße ausrollen. auf das Blech legen. Quarkfüllung längs in die Mitte geben, Längsseiten des Teigs über die Füllung schlagen, so dass der Teig etwa 5 cm ueberlappt. Die schmalen Enden fest zusammendrücken. Mit verrührtem Ei bestreichen. Etwa 40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben, mit Kirschsauce servieren.

Anmerkung: Der Strudel neigt dazu, auseinanderzuklappen. Naehete fest zusammendrücken, evt. Strudel umdrehen, so dass die Naht unten liegt.