



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Ziehquarkstrudel

Ziehquarkstrudel

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 2 Esslöffel Öl
- 1 gute Prise Salz
- ½ Tasse lauwarmes Wasser

Zutaten für die Quarkfüllung:

- 500 g Schichtquark
- 6 Esslöffel Zucker
- 1 Ei
- 1 Becher saure Sahne

Zubereitung:

1. Das Mehl sieben und mit Öl, Salz und lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend so lange in der Schüssel schlagen, bis er glatt ist und sich gut vom Schüsselboden löst.
2. Den Teig in eine warme Schüssel legen, zugedeckt etwa eine Stunde ruhen lassen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Stoffunterlage ausrollen. Anschließend vorsichtig mit den Händen gleichmäßig weiter ausziehen, bis er möglichst dünn ist und den gesamten Tisch bedeckt.
4. Den ausgezogenen Teig mit etwas Öl beträufeln.
5. Für die Füllung Quark, Zucker, Ei und saure Sahne gründlich miteinander verrühren. Die Quarkmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
6. Die seitlichen Teigränder einschlagen und den Strudel mithilfe der Stoffunterlage vorsichtig aufrollen.

7. Den aufgerollten Strudel mit Öl bestreichen und im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten goldgelb backen.
8. Den Quarkstrudel noch heiß mit Puderzucker bestreuen und servieren.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse