



**Kerneier Denkmal in  
Bruchhausen**

# Ziehquarkstrudel

Rezept von K. Schmidt

## Zutaten

Für den Teig:

300 g Mehl

2 Esslöffel Öl

Eine gute Prise Salz

Eine halbe Tasse lauwarmes Wasser

Für die Quarkfüllung:

500 g Schichtquark

6 Esslöffel Zucker

1 Ei

1 Becher saure Sahne

## Zubereitung

Gesiebtes Mehl, Öl, Salz und Wasser zu einem Teig verkneten. Dieser wird so lange in der Schüssel geschlagen bis er glatt ist und sich vom Schüsselboden gut lösen lässt. Den Teig in einer warmen Schüssel zugedeckt eine Stunde lang stehen lassen. Teig auf einer bemehlten Stoffunterlage auswellen und dann mit den Händen vorsichtig gleichmäßig weiter bis er über den ganzen Tisch ausziehen. Den Teig mit Öl beträufeln. Für die Füllung alle Zutaten gut verrühren und auf dem ausgezogenen Teig verteilen. Die Ränder seitlich einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Tuchs aufrollen. Den aufgerollten Strudel mit Öl bestreichen und in 45 Minuten goldgelb backen. Den Strudel noch heiß mit Puderzucker bestreuen.