

# Heidelbeer-Rahm-Strudel

Heiß begehrt Strudel aus Quark und Blaubeeren.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Wie bereite ich einen Heidelbeer-Rahm-Strudel zu?:

## 1 Strudelteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Kochtopf Wasser kochen, den Topf ausgießen und abtrocknen. Den Teig auf Backpapier in den heißen Topf legen, mit einem Deckel verschließen und 30 Min. ruhen lassen.

## 2 Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 3 Füllung zubereiten:

Heidelbeeren verlesen. Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Butter in einer Rührschüssel mit Zucker und Vanille-Zucker mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eigelb unterrühren. Quark, Sahne und Puddingpulver mit der Masse verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Eischnee vorsichtig unterheben.

## Zutaten:

**Für die Auflaufform (Inhalt etwa 2,5 l):**

Fett

## Strudelteig:

200 g Weizenmehl

1 Pr. Salz

100 ml lauwarmes Wasser

1 Eigelb (Größe M)

2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

## Füllung:

250 g Heidelbeeren (Blaubeeren)

3 Eiweiß (Größe M)

75 g weiche Butter

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

2 Eigelb (Größe M)

250 g Speisequark (Magerstufe)

100 g Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver  
Sahne-Pudding

## Guss:

100 g Schlagsahne

1 Ei (Größe M)

1 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Den Teig auf einem bemehlten Strudel- oder großen Küchenhandtuch ausrollen (etwa 60 x 50 cm) und mit den Handrücken "ausziehen". Die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen, dabei an den Rändern je etwa 5 cm frei lassen. Die Heidelbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Die Ränder einschlagen und den Strudel von der langen Seite her mit Hilfe des Tuches aufrollen. Strudel u-förmig in die Auflaufform legen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

- 5 Guss zubereiten:

Sahne, Ei, Zucker und Vanille-Zucker mit einem Schneebesen verrühren, über den Strudel gießen, mit Mandeln bestreuen und fertig backen.

**Backofentemperatur reduzieren.**

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

Den Strudel nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Strudel am besten warm mit einer Dr. Oetker Vanillesoße oder -eis servieren.

