

# Pflaumen-Quarkstrudel

Ein fruchtiger Strudel mit einer Quark-Pflaumen-Füllung

etwa 12 Stück

   aufwändig

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Pflaumenfüllung:**  
50 ml Rum  
50 ml Wasser  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g Trockenpflaumen

**Strudelteig:**  
200 g Weizenmehl  
1 Pr. Salz  
50 ml lauwarmes Wasser  
1 Ei (der Größe M)  
2 EL Speiseöl

**Quarkfüllung:**  
125 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)  
1 Ei (der Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

**Zum Bestreichen:**  
50 g Butter oder Margarine

## 1 Pflaumenfüllung:

Rum, Wasser und Vanillin-Zucker mischen. Pflaumen würfeln, mit der Flüssigkeit vermischen.

## 2 Strudelteig:

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. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 3 Quarkfüllung:

Alle Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Creme verrühren.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Strudelteig halbieren. Jede Hälfte auf einem bemehlten Strudel- oder großen Küchenhandtuch ausrollen, dünn mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen und vorsichtig mit den Händen auf ein Rechteck von jeweils 50 x 30 cm ausziehen, nochmals Butter aufstreichen. Pflaumenfüllung auf je zwei Drittel der Plattenlänge portionsweise verteilen, dabei am Rand 1 cm frei lassen und Quarkfüllung in die Zwischenräume geben. Bei beiden Platten die Ränder 1 cm zur Mitte einschlagen und von der kurzen Seite her aufrollen. Die Strudel mit Butter bestreichen, auf das Backblech legen und backen. Während des Backens die Strudel drei- bis fünfmal mit Butter bestreichen.

**Backzeit: etwa 40 Minuten**

- 5 Die Strudel auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm z. B. mit Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal) servieren.

