



## **Blätterteig Topfen-Heidelbeer Strudel**

### **Zutaten für 2 Strudel:**

2 Pkg. fertigen Blätterteig

#### *Fülle:*

- 500 g Topfen (Quark)
- 250 g Sauerrahm (Schmand)
- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg. Puddingpulver Vanille
- 1 Ei
- 2 Pkg. Vanillezucker
- Schale und Saft von 1 Zitrone
- ca. 250 g Heidelbeeren

#### **Zum Bestreichen:**

- 1 Ei

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten für die Topfenfülle in eine Schüssel geben, und zu einer cremigen Masse verrühren.

Blätterteig aus der Packung nehmen, aufrollen. Topfenfülle in der Mitte verteilen, dabei an den Rändern ca. 3 cm frei lassen. Die Heidelbeeren gleichmäßig über die Fülle streuen. Die langen Seiten über die Fülle klappen, die beiden Enden zusammendrücken. Ich habe den Strudel dann vorsichtig umgedreht, damit der Schluss unten war.

Ei verquirlen und den Strudel damit bestreichen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.