

## Rhabarber-Quark-Strudel

Knusprige Strudel-Hülle mit cremig-fruchtiger Füllung - schmeckt besonders gut lauwarm frisch aus dem Ofen, lässt sich aber auch leicht aufbacken.

### Zutaten

Ca. 450 g Rhabarber (3 Stangen à ca. 45 cm)  
60 g Zucker  
200 g Sahne-Quark - 40% Fettgehalt  
100 g Magerquark  
1 Ei + 1 Eigelb (Größe M)  
1 Päckchen Vanille-Zucker  
20 g Vanille-Puddingpulver  
Prise Salz  
50 g Butter  
60 g Haselnusskrokant  
10 Blätter Filo/Strudelteig (ca 30 x 31 cm) (z.B. Tante Fanny)

Ergibt 2 Strudel

### Zubereitung

Rhabarber schälen  
In ca. 22 cm lange Stangen schneiden  
Mit 20 g Zucker (1 EL) bestreuen, 15 min ziehen lassen

200 g Sahnequark, 100 g Magerquark, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Päckchen Vanillezucker, 40 g Zucker, Prise Salz verrühren  
20 g Vanille-Puddingpulver unterrühren  
50 g Butter langsam erhitzen, bis flüssig  
5 Filo/Strudelteig-Blätter pro Strudel

**TIPP: Den Strudelteil 15 min vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Bei Zimmertemperatur lässt er sich leichter zusammenrollen.**

Jedes Blatt mit Butter bepinseln, 5. Blatt nur an drei Rändern  
Hälfte der Quarkmasse auftragen, 3 Rhabarberstangen à ca. 22 cm auflegen  
Mit 30 g Haselnusskrokant bestreuen (3 EL)  
Zusammenrollen.  
Auf Backblech legen, mit Faltnaht nach unten  
Von außen mit Butter bestreichen

Bei 180 Grad Umluft ca. 25 min backen  
Lauwarm mit Puderzucker servieren