

# Frischkäse Strudel



Zutaten für den Teig:

**250 g Mehl**  
**2 Eigelb**  
**1 Prise Salz**  
**125 l warmes Wasser**  
**3 EL neutrales Öl**

Zutaten für die Füllung:

**2 Eigelb**  
**2 Eiweiss**  
**60 g Zucker**  
**3 EL Zitronensaft**  
**400 g Frischkäse**  
**250 g Quark**  
**3 Äpfel**  
**60 g Rosinen**  
**Mehl zum ausrollen und Fett zum einstreichen und Puderzucker**

Mehl, 1 Eigelb, Salz, warmes Wasser und Öl zu einem Teig verkneten und dabei den Teig mehrmals auf den Tisch werfen, damit die Luftblasen entweichen. Den Teig zu einer Kugel formen und 30 min ruhen lassen.

Für die Füllung Eiweiss steif schlagen. 2 Eigelb mit Zucker und Zitronensaft aufschlagen. Äpfel schälen und kleinschneiden. Quark, Frischkäse und Äpfel unterrühren, danach den Eischnee unterheben.

Den Teig auf einem bemehlten Handtuch ausrollen und vorsichtig auseinanderziehen bis er sehr dünn ist. Die Füllung auf dem Teig verteilen, wer mag die Rosinen darüber streuen und mit dem Handtuch vorsichtig aufrollen.

Den Strudel auf ein gefettetes Backblech legen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Bei 220 Grad ca 20 min backen. Den fertigen Strudel im Puderzucker bestäuben.