



Ostern: Strudelpäckchen an Vanillesauce und karamellisierten Zitrusfrüchten



30-40min



2 Personen

Knusprig gebackener Teig, der eine cremige Quarkfüllung verbirgt, dazu eine feine Vanillesauce und karamellisierte Grapefruit- und Orangenstücke – da müssen wir gar nicht viel mehr zu sagen: Das schmeckt einfach himmlisch!

- 1 Grapefruit
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Packung Speisequark ⁷
- 1 Packung Strudelteig ^{1,6}
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker

- 1 Ei ³
- 2EL Butter ⁷
- ca. 100g Zucker
- 1TL Weizenmehl ¹

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche und Backpapier
- 3 kleine Töpfe
- Küchenwaage
- Schaumkelle
- Schneebesen
- Küchenpinsel
- Messbecher
- Küchenreibe

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1182kcal, Fett 61.8g,
Kohlenhydrate 122.0g, Eiweiß 29.5g

A top-down view of a black baking tray containing four golden-brown, triangular strudel pockets arranged in a 2x2 grid. To the right of the strudels is a small stainless steel saucepan filled with yellow oil. A black silicone brush is dipped into the oil, ready to brush the strudels. The strudels have a slightly glossy, flaky appearance. The background is a plain, light-colored surface.A top-down view of a white ceramic bowl filled with white quark. The quark is topped with several small, bright yellow shavings of citrus zest. A silver spoon is placed diagonally across the bowl, with its handle extending towards the bottom right. The bowl sits on a light gray, textured surface.

5. Sauce zubereiten

3. Teig füllen

6. Anrichten und servieren

Die **Zitrusfrüchte** 2-3Min. im Ofen grillen.
Die **Strudelpäckchen** mit der **Vanillesauce**
und den **Zitrusfrüchten** anrichten, mit der
eingedickten **Zuckersauce** garnieren und
servieren.