

Mandarinen-Strudel

Für zwei Personen

2 Blätter Filoteig	5 EL Quark	150 g Dosen-Mandarinen
1 Ei	1 TL Vanillezucker	1 TL Zucker
1 EL Speisestärke	1 EL Milch	1 EL Butter
Butter	1 EL Puderzucker	2 EL Zucker

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen. In einer Schüssel Quark, das Ei, den Vanillezucker, den Puderzucker, die Milch und die Speisestärke glatt rühren. Die Butter schmelzen. Die Filoblätter in mit geschmolzener Butter bestreichen. Den Teig mit der Quarkmasse füllen, darauf die Mandarinen verteilen und anschließend den Teig rollen. Im Backofen auf einer unteren Schiene circa 20 Minuten backen. Den Mandarinenstrudel auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren und servieren.

Anne-Lene Kaiser am 16. Mai 2012