

## Aprikosenquarkstrudel

350 g *Russischer Quark*  
100 g *Smetana*  
½ *Zitrone*  
*abgeriebene Schale*  
1 *Ei*  
60 g *Zucker*  
1 *Päckchen Vanillezucker*  
50 g *Griess*  
50 g *Kokosraspeln*  
50 g *getrocknete Aprikosen*  
1 *Packet Strudelteig*  
*etwas Öl oder Butter zum bepinseln*

1. Quark, Smetana, Eier, Zitrone, Zucker, Vanille gut vermengen. Griess, Kokosraspel, Aprikosenwürfel begeben.
2. Pro Strudel je zwei Strudelblätter verwenden. Jeder Strudelblatt mit flüssiger Butter bestreichen, dann die Füllung auf dem Teig verteilen und dabei die Ränder frei lassen. Teig zu einem Strudel formen, mit Butter bepinseln.
3. Strudel für etwas 20 Minuten auf 180 Grad aufgeheizten Backofen backen.

