

Nudel-Quark-Auflauf Schusterstrudel aus Siebenbürgen

Zutaten für etwa 12 Portionen:

für den Nudelteil:

300 g glattes Mehl,
2 Eier,
etwas Salz und Wasser

für den Strudelteig:

250 g glattes Mehl,
1 Dotter,
Prise Salz,
ca. 2 EL Öl,
1 Spritzer Essig,
1/4 l Wasser,
Öl zum Bestreichen

Fülle:

200 g Quark (in Au. Topfen),
2 Becher Sauerrahm (saure Sahne),
100 g Rosinen,
180 g Kristallzucker,
5 Eier,
100 g Butter,
1 Pck. Vanillezucker,
Fett und Brösel,
Puder(Staub)zucker

Vorbereitung:

Für den Nudelteil aus Mehl, den Eiern, Salz und etwas Wasser einen sehr festen Teig kneten, halbe Stunde rasten lassen, dünn ausrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Etwas übertrocken lassen, dann in kochendem Salzwasser weichkochen, abseihen und erkalten lassen.

Für den Strudelteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und mit den restlichen Zutaten und 1/4 l lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach zu einer Kugel formen, mit wenig Öl bestreichen und an einem kühlen Ort 20 Min. ruhen lassen.

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Für die Fülle Quark passieren. Eier trennen, dann Dotter, Sauerrahm und Vanillezucker unter den Quark rühren. Eiklar mit dem Zucker steif aufschlagen und mit den Rosinen und den Nudeln unter das Quark-Sauerrahmgemisch mengen. Den Strudelteig ausziehen und in acht gleich große Stücke (in der Größe der Auflaufform) schneiden. Die Form befeuchten, mit Bröseln ausstreuen und ein Teigstück einlegen, mit etwas zerlassener Butter beträufeln, wieder ein Lage Teig darauf legen und den Vorgang noch zweimal wiederholen, so dass vier Teigstücke übrig bleiben. Auf die 4 Schichten die Quarkfülle verteilen und die restlichen vier Teigstücke auf die Fülle legen. Den Auflauf ca. 40 min. goldbraun backen, mit Staubzucker bestreuen.

Natürlich kann man fertigen Strudelteig und weniger Fett o. Zucker verwenden. Das alte Rezept ist ziemlich üppig.

