

Rüebli-Orangenstrudel

50 g	Mandelplättli	ohne Fett hellbraun rösten
100 g	Ananaswürfeli	
200 g	Rüebli geraffelt	in ein Sieb geben, etwas stehen lassen, ausdrücken
2	Orangen	filetieren, Saft auffangen
1	Orange	Saft auspressen, aller Orangensaft in eine kleine Pfanne geben
2 cm	Ingwer geraffelt	
1 EL	Orangenkonfitüre	zum Orangensaft geben, aufkochen und sirupartig einköcheln lassen, abkühlen lassen
1	Ei	
30 g	Zucker	schaumig rühren
125 g	Quark	
1 EL	Maizena	
	Orangensirup	miteinander mischen
		vorbereitete Zutaten untermischen
50 g	Butter geschmolzen	
1 Port	Strudelteig	dünn auswallen, auf ein Küchentuch legen, mit Butter bestreichen, Füllung darauf verteilen, seitlich einschlagen, mit Hilfe des Küchentuchs den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Butter bestreichen
2 EL	Vanillinzucker	vor dem Backen auf den Strudel streuen
		Backen: bei 200° ca. 30 Minuten