

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 |