

# Apfel-Mango-Strudel



## Zutaten

Für 8 Portionen:

250 g Sahnequark  
2 Eigelb (Kl. M)  
1 TL Limettenschale  
2 EL Limettensaft  
30 g Zucker  
1 EL Speisestärke  
2 säuerliche Äpfel  
1 Mango (reif)  
150 g Butter  
10 Blätter Strudelteig (Kühlregal)  
Puderzucker

## Zubereitung

1. Sahnequark, Eigelb, Limettenschale, Limettensaft, Zucker und Speisestärke in einer Schüssel verrühren.
2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.
3. Butter schmelzen. Von 10 Blättern Strudelteig 1 Blatt auf ein Geschirrtuch legen und mit Butter bepinseln. Mit 4 weiteren Teigblättern belegen und diese auch mit Butter bepinseln. Die Hälfte der Quarkmasse darauf geben und mittig auf den Teigblättern verstreichen. Die Hälfte der Früchte darauf geben und den Teig mithilfe des Geschirrtuchs locker über dem Belag aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
4. Die restlichen Zutaten mit 5 weiteren Strudelteigblättern zu einem zweiten Strudel verarbeiten und ebenfalls auf das Blech geben. Beide Strudel mit Butter bepinseln und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Ofendrittel ca. 15 Min. hellbraun backen. Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren. Dazu passt Vanilleeis.