

## Quarkstrudel mit Vanillesauce

### Zutaten für 4 Personen

		<b>Quarkstrudel</b>	
250	g	Halbfettquark	
3	EL	Sultaninen	2 - 3 Std. in Rum einlegen
1	B	Vanillezucker	
3	EL	Zucker	
½		Zitronenschale	Gerieben
1	EL	Zitronensaft	
2	EL	Mandeln, gemahlen	Alle Zutaten gut mischen
1		Blätterteig, rechteckig	Teig der Länge nach halbieren (auf Backtrennpapier lassen).
1	Ei		Füllung gleichmässig auf Teighälfte verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Diesen mit Eigelb bestreichen und andere Teighälfte darüberlegen. Die Ränder gut zusammendrücken und in den Deckel mit Messer 1 cm breite Streifen schneiden. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.
		<b>Vanillesauce</b>	
5	dl	Milch	
1		Vanillestengel	Längs aufgeschnitten
1	EL	Maizena	
3		Eier	
2	EL	Zucker	
1	P	Vanillezucker	Alles in einer weiten Chromstahlpfanne (besser im Wasserbad) mit dem Schwingbesen gut vermischen, dann bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen (= knapp unter den Siedepunkt). Pfanne vom Feuer nehmen und 2 Min. weiterrühren, dann durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, bis zum Servieren kühl stellen (max. 2 bis 3 Std.).