BEERENSTRUDEL

★★★★ 5 bei 13 Bewertungen















Diesmal mussten die Beeren einfach in meinen Topfenstrudel.

Zubereitung

Für den Strudelteig (>Strudelteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/strudelteig/)) aus den Zutaten mit der Küchenmaschine oder dem Mixer mit Knethaken einen glatten Teig kneten. Danach in eine kleine Schüssel geben, mit dem Öl übergießen, mit einer Abdeckhaube

(https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/) abdecken und ca. 30 Minuten rasten lassen.

- In der Zwischenzeit kann man die Fülle vorbereiten. Die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Dotter, Topfen, weiche Butter, Staubzucker und Vanillezucker verrühren. Am Schluss den Eischnee unterheben.
- Den Teig danach auf ein bemehltes <u>Strudeltuch</u> (https://www.backenmitchristina.at/produkt/studeltuch/) (alternativ Geschirrtuch) geben, ausrollen und vorsichtig ganz dünn ausziehen.





Danach die Fülle und die Beeren auf dem ausgezogenen Strudel verteilen, mit Hilfe des <u>Strudeltuches</u> (https://www.backenmitchristina.at/produkt/studeltuch/) (alternativ Geschirrtuch) einrollen. Auf ein Backblech oder alternativ in meiner <u>3-in-1 Backform</u> (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-



Zutaten

FÜR 2 STRUDEL

TEIG

250 g Weizenmehl 700 1 EL Öl 5 g Salz

125 g Wasser

ZUM ÜBERGIESSEN

100 ml Öl

FÜLLE

2 Eier500 g Topfen

50 g weiche Butter

100 g Staubzucker

10 g Vanillezucker

300 g Beeren

ZUM AUSZIEHEN

Mehl zum Ausziehen

ZUM BESTREICHEN

geschmolzene Butter

$1/\!\!/)$ backen (so kann der Strudel nämlich nicht "auseinanderplatzen")







Zum Schluss mit geschmolzener Butter einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für ca. 30 Minuten backen.



