BEERENSTRUDEL

5 bei 16 Bewertungen

1 h	Strudelteig	1 h	Heißluft
180 Grad	30 min		



Diesmal mussten die Beeren einfach in meinen Topfenstrudel.

Zubereitung

1. 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.

2. 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.

3. Den Teig danach auf ein bemehltes Strudeltuch (https://www.backenmitchristina.at/produkt/studeltuch/) (alternativ Geschirrtuch) geben, ausrollen und vorsichtig ganz dünn ausziehen.





4. Danach die Fülle und die Beeren auf dem ausgezogenen Strudel verteilen, mit Hilfe des Strudeltuches (https://www.backenmitchristina.at/produkt/studeltuch/) (alternativ Geschirrtuch) einrollen. Auf ein Backblech oder alternativ in meiner 3-in-1 Backform (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	Eier
500 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”)




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


