PIZZASTRUDEL

4.8 bei 20 Bewertungen

40 min	Heißluft	180 Grad	30 min

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Topfenteig zubereiten. Dazu einfach alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig danach für mindestens 1
Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Den Teig in zwei Stücke teilen und jeweils rechteckig ausrollen. Anschließend mit der Füllung belegen, zu einem Strudel einrollen, den Teig mit Wasser besprühen und bei 180 Grad ca 30 min backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

TIPP — Der Teig ist in kürzester Zeit fertig geknetet, danach soll er ein bisschen ruhen. Man kann ihn auch gut vorbereiten – dh in der Früh den Teig herrichten, den Vormittag über im Kühlschrank rasten lassen und kurz vor dem Mittagessen wird der Pizzastrudel zubereitet.

Zutaten

FÜR 2 STRUDEL

TEIG

250 g	Topfen
250 g	Weizenmehl 700
250 g	Butter
5 g	Salz

FÜLLE

200 g	Schinken
200 g	Käse
7 g	Salami
	Tomate
	Pizzagewürz