TOPFENSTRUDEL

4.8 bei 133 Bewertungen

1 h | Strudelteig | 1 h | Heißluft | 180 Grad | 30 min

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.

2. Danach in eine kleine Schüssel geben, mit dem Öl übergießen, mit Abdeckhaube (https://www.backenmitchristina.at/produkt/abdeckhaube/) abdecken und ca. 30 Minuten rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit kann man die Fülle vorbereiten. Die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Dotter, Topfen, weiche Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Am Schluss noch mit Rum oder Rosinen nach Wunsch verfeinern und den Eischnee unterheben.

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

5. Danach die Fülle auf dem ausgezogenen Strudel verteilen und 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-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.

Zutaten

FÜR 2 STRUDEL

TEIG

250 g	Weizenmehl 700
1 EL	Öl
5 g	Salz
125 g	Wasser

ZUM AUSZIEHEN

100 ml	Öl zum Bestreichen
	Mehl zum Ausziehen
	geschmolzene Butter zum Bestreichen

FÜLLE

2	Eier
500 g	Topfen
100 g	Staubzucker
10 g	Vanillezucker
50 g	weiche Butter
	Saft einer halben Zitrone
	Rosinen nach Wunsch
	Rum nach Wunsch