

Topfenstrudel

- In 30 Minuten zubereitet
- In 55 Minuten auf dem Tisch
- Ergibt 1 Topfenstrudel



Schritt 1



Schritt 2

Backen:

Bei 210° C Heißluft ca. 25 Minuten goldbraun backen.
Ober- u. Unterhitze: 220° C

Serviertipp:

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Einkaufsliste:

- 1 Pkg. Frischblätterteig
- 500 g Topfen 20% F.i.T.
- 100 g QimiQ
- 30 g Butter
- 160 g Staubzucker
- 2 Eidotter
- 2 EL Maisstärke
- 1 TL Vanillezucker
- Schalenabrieb von einer unbehandelten Zitrone
- 100 g Rosinen
- 1 MS Salz
- 1 Ei zum Bestreichen
- 2 EL Rum

Für die Vanillesauce:

- ½ l Milch
- ½ Pkg. Puddingpulver
- 35 g Feinkristallzucker
- 1 EL Rum

Vorbereitung:

- Backrohr vorheizen.
- Zum Bestreichen Ei verquirlen.
- Butter in einer Pfanne zerlassen.
- Vanillesauce lt. Packungsangabe zubereiten.
- Rum mit Rosinen vermischen.

Zubereitungstipp

Topfenfülle vorsichtig mit einem Kochlöffel vermischen, nicht mit dem Mixer, ansonsten verliert sie die Stabilität beim Backen.

Fülle:

Alle Zutaten außer Butter und Rosinen in einer Schüssel vermischen, zuletzt zerlassene Butter und Rosinen vorsichtig unterheben.

Zubereitung:

1 Frischblätterteig aus der Packung nehmen und entrollen. Die Topfenfülle mit einem Spritzbeutel in der Mitte aufdressieren. Rand mit verquirltem Ei bestreichen.

2 Die Teigseiten zusammenlegen und die Enden mit der flachen Hand abdrücken. Strudel mit einer Gabel einstechen und auf ein Backblech legen. Als Unterlage das Backpapier vom Blätterteig verwenden, mit verquirltem Ei bestreichen und lt. Angabe backen.

