

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

TOPFENSTRUDEL

Zutaten Strudelteig:

250 g Mehl
1/8 l lauwarmes Wasser
1 Essl. Öl
1 Prise Salz.

Fülle:

3 Eier
100g Butter
ca. 120-150 g Staubzucker
1000 g Topfen fein passiert
1 Essl. Maizena (Mondamin)
Rum, Vanillezucker.

Zubereitung:

Strudelteig: Das Mehl auf ein Brett sieben und in der Mitte ein Grübchen machen. Das lauwarme Wasser, Öl und Salz werden eingearbeitet, sodass ein weicher Teig entsteht. Gut kneten, bis er glatt ist. Den bemehlten Teig lässt man ½ Std. zugedeckt rasten.

Fülle: Butter weich rühren, Eier und Zucker dazugeben und schaumig rühren. Rum, Zitronensaft und Vanillezucker beimengen und zum Schluss den Topfen und das Maizenamehl unterrühren.

Den Teig tellergroß ausrollen und mit den Handrücken auf einem bemehlten Tuch zu einem papierdünnen Rechteck ausziehen.
Die Topfenfülle auf den Teig aufstreichen und mit Hilfe des Tuches einrollen.
Den Strudel in eine befettete Kasserolle schichten, mit etwas Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 170 – 180°C backen.
Am besten schmeckt der Topfenstrudel, wenn er noch warm serviert wird.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam**