

ZUTATEN STRUDELTEIG:

- 250 g Mehl
- 1/8 l lauwarmes Wasser
- 1 EL Öl
- 1 Prise Salz

ZUTATEN FÜLLE:

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

Topfenstrudel

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 1/2 Std. zugedeckt rasten.

ZUBEREITUNG 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.

ZUBEREITUNG:

Den Strudelteig tellergroß ausrollen und mit dem Handrücken auf einem bemehlten Tuch zu einem papierdünnen Rechteck ausziehen.

Die Topfenfülle auf den Teig aufstreichen und mithilfe des Tuches einrollen.

Den Strudel in eine befettete Kasserolle schichten, mit etwas Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 170 – 180° Umluft backen.

Am besten schmeckt der Topfenstrudel, wenn er noch warm serviert wird.



DAUER:
ca. 45 Minuten



PORTIONEN:
40 Stück



SCHWIERIGKEIT:
mittel



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam