



Benötigte Zutaten

| | |
|--------|---|
| 1 Pkg. | Blätterteig (300g) |
| 250 g | Premium Topfen (20 % F.i.T.) |
| 20 g | Premium Teebutter |
| 80 g | Staubzucker |
| 1 | Eigelb |
| 1 TL | Vanillezucker |
| 1 | Ei zum Bestreichen |
| 120 g | Beeren (tiefgekühlt) |
| 20 g | Semmelbrösel |
| 20 g | Feinkristallzucker |
| 1 TL | Maisstärke |
| 1/2 | Zitrone (Saft ausgepresst, Schale abgerieben) |

Strudel mit Topfen und Beeren

Darf es einmal ein bisschen etwas Süßes sein, auch wenn noch Fastenzeit ist? Fernsehgartenköchin Iris Köck ist dafür – und serviert einen einfachen Topfen-Beerenstrudel.

Anleitung

1. Beeren mit etwas Wasser, Feinkristallzucker, Brösel und Zitronensaft vermischen.
2. Topfen, Staubzucker, Maisstärke, Eidotter, Vanillezucker und Zitronenschale mit einem Kochlöffel verrühren. Zuletzt vorsichtig zerlassene Butter unterheben.
3. Die Beerenfülle in der Mitte des Teiges in Streifenform aufbringen und links und rechts davon die Topfenfülle. Teigländer mit Ei bestreichen und über die Fülle schlagen. Ränder andrücken.
4. Gebacken wird bei 220 °C für ca. 25 Minuten, bis der Strudel schön goldbraun ist. Mit Staubzucker bestreut servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten