



## Benötigte Zutaten

Strudel	
2 Pkg.	Strudelteig
250 g	Marillen
	Butter zum Beträufeln
	Staubzucker zum Bestreuen
Füllung	
500 g	Topfen 20%
120 g	Butter
80	Zucker
20 g	Vanillezucker
4	Eier
1/8 l	Sauerrahm
1/2 Saft	Zitrone
	Zitronenschalen

## Wachauer Topfenstrudel

### Flaumige Nachspeise

### Anleitung

Zubereitung mit fertigem Strudelteig

1. Die Marillen waschen, entsteinen und in acht Teile schneiden.
2. Das Backrohr auf 170 °C vorheizen und Bratpfanne mit Backpapier auslegen.
3. Ein feuchtes Geschirrtuch auflegen und ein trockenes darüber geben.
4. Ein Strudelblatt darauf ausbreiten.
5. Das Blatt mit flüssiger Butter bestreichen.
6. Ein zweites Strudelblatt darüber geben.
7. Wieder mit Butter bestreichen.
8. Die Topfenmasse fingerdick auftragen.
9. Mit den Marillenstücken bestreuen.
10. Die Tücher etwas anheben und den Strudel dadurch einrollen.
11. Die Seiten andrücken, einschlagen und in die Bratpfanne setzen.
12. Mit flüssiger Butter bestreichen und ca. 50 Minuten goldgelbbacken und warm überzuckern.
13. TIPP: Eine Holzleiste zwischen die Strudel gelegt verhindert das Auseinanderrinnen und Zusammenkleben.

Zubereitung Füllung

14. Butter mit Zucker und Vanillezucker flaumig rühren.
15. Nach und nach das Eigelb, den aufgerührten Topfen, Rahm, Zitronenschalen etwas Zitronensaft in die Butter-Zuckermasse einrühren.
16. Den steif geschlagenen Eischnee unterheben.



Zubereitung Strudelteig selber machen

17. 250 g Mehl, 50 g Butter, 2 Eier, 4 EL warmes Wasser, 1 Prise Salz, 1 EL ÖL

18. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben.

19. Eine Mulde drücken.

20. Flüssige Butter, Eier, lauwarmes Wasser und eine Prise Salz hineingeben.

21. Das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

22. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bepinseln und in eine Alufolie wickeln.

23. 1 Stunde an einem warmen Ort rasten lassen.

24. Den Strudelteig halbieren und auf einem bemehlten Brett 3 mm dick ausrollen.

25. Mit den Händen vorsichtig rundum dehnen, bis es durchschimmert.

Zunächst die Marillen waschen, entsteinen und in acht Teile schneiden. Das Backrohr auf 170 °C vorheizen und Bratpfanne mit Backpapier auslegen. Ein feuchtes Geschirrtuch auflegen, ein trockenes darüber geben und ein Strudelblatt darauf ausbreiten. Das Blatt mit flüssiger Butter bestreichen, ein zweites Strudelblatt darüber geben, wieder mit Butter bestreichen und die Topfenmasse fingerdick auftragen. Danach mit den Marillenstücken bestreuen. Danach die Tücher etwas anheben und den Strudel dadurch einrollen. Nun die Seiten andrücken, einschlagen und in die Bratpfanne setzen.

TIPP: Eine Holzleiste zwischen die Strudel gelegt verhindert das Auseinanderrinnen und Zusammenkleben. Mit flüssiger Butter bestreichen und ca. 50 Minuten goldgelbbacken und warm überzuckern.

Füllung:

Butter mit Zucker und Vanillezucker flaumig rühren, nach und nach das Eigelb, den aufgerührten Topfen, Rahm, Zitronenschalen etwas Zitronensaft in die Butter-Zuckermasse einrühren und den steif geschlagenen Eischnee unterheben.



Strudelteig selber machen

250 g Mehl, 50 g Butter, 2 Eier, 4 EL

warmes Wasser, 1 Prise Salz, 1 EL ÖL

Zuerst das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Dann eine Mulde drücken, flüssige

Butter, Eier, lauwarmes Wasser und eine Prise Salz hineingeben. Das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bepinseln und in eine Alufolie wickeln und 1 Stunde an einem warmen Ort rasten lassen. Nun den Strudelteig halbieren und auf einem bemehlten Brett 3 mm dick ausrollen. Danach mit den Händen vorsichtig rundum dehnen, bis es durchschimmert.



Ein Rezept der:

AMA Marketing