

Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Strudelteig
500 g	Premium Topfen
40 g	Zucker
	Mark einer Vanilleschote
etwas	Zitronenzesten
2	Eier (Größe M)
30 g	Grieß
30 g	Vollkornbrösel
1	Eigelb (zum Bestreichen)
250 g	Sommerfrüchte (z. B. Marillen, Nektarinen & Pfirsiche)

Topfen-Marillen-Strudel

Der Topfen-Marillen-Strudel ist ein echter Salzburger Hüttenklassiker – ein Lieblingsrezept, das nicht nur auf der Alm schmeckt. Mit seiner cremigen Topfenfüllung und den fruchtigen Marillen vereint er alpine Tradition mit süßer Genussfreude. Ob als Dessert oder zum Nachmittagskaffee – dieser Strudel bringt ein Stück Bergromantik auf den Teller.

Anleitung

1. Den Strudelteig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen.

2. Den Magertopfen mit dem Zucker, dem Vanillemark, den Zitronenzesten, den Eiern, Grieß und Vollkornbröseln zu einer cremigen Masse verrühren.

3. Die Sommerfrüchte waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

4. Die Füllung auf zwei Drittel des Strudelteigs verteilen und glattstreichen. Die Früchte darauf verteilen.

5. Den Teig zu einem Strudel einrollen und mit einem Eigelb bestreichen. Den Strudel im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 30 Minuten backen.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at