



Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Blätterteig
500 g	Premium Topfen
75 g	Zucker
1/2	Zitrone
1 EL	Vanillezucker
5 EL	Priselbeermarmelade
1	Dotter
	Staubzucker nach Belieben

Preiselbeer-Topfenstrudel

Zum Herbstauftakt und zum „gemütlichen Hinüberrutschen“ serviert unsere ORF Salzburg-Fernsehgartenköchin Iris Köck eine Mehlspeise, die Gaumen und Gemüt erfreut: der Preiselbeer-Topfenstrudel passt als süße Speise nach der Suppe oder zum Kaffee am Nachmittag. Oder vielleicht schon zum Frühstück?

Anleitung

1. Für die Füllung Topfen, Zucker, Zitronensaft und etwas Zitronenschale sowie Vanillezucker in einer Schüssel glattrühren.
2. Danach die Preiselbeermarmelade unterheben.
3. Die Masse auf dem unteren Drittel des Teiges verteilen, die Enden einschlagen und den Strudel einrollen.
4. Mit der Verschlussseite nach unten auf ein Backblech legen und den Strudel anschließend mit verquirltem Eigelb bestreichen. Gebacken wird bei 180 °C ca. eine Dreiviertelstunde.
5. Den Strudel etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreut servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten