

Benötigte Zutaten

Strudelteig

150 g	Premium Topfen
150 g	Premium Teebutter
170 g	Dinkelmehl
	Salz

Füllung und Topping

200 g	Original Almkönig
250 g	Premium Sauerrahm
400 g	grüner Spargel
2	Eier
Prise	Muskat
	Salz, Pfeffer

Sauerrahm Dip mit Schnittlauch

4 EL	Premium Sauerrahm
4 EL	Premium Naturjogurt
1/2 Bund	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer

Spargelstrudel mit Almkönig-Kruste

von cookiteasy.at

Anleitung

Zubereitung Strudel

1. Für den Teig alle Zutaten rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig in Folie wickeln und für ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Spargel ggf. schälen, von den holzigen Enden befreien und in ca. 3-4 cm große Stücke schneiden.

4. Den Premium Original Almkönig raspeln und beiseitestellen.

5. Sauerrahm, ein Ei, eine Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben.

6. Ca. 100g Premium Original Almkönig zugeben und verrühren.

7. Das Backrohr auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

8. Nun den Strudelteig auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen.

9. Das Käsegemisch mittig verstreichen und die Spargelstücke darauf verteilen.

10. Den Strudelteig gut verschließen.

11. Ein Ei mit dem restlichen Premium Original Almkönig verrühren und auf dem Strudel verteilen.

12. Den Spargel Strudel für ca. 40 Minuten bei 200 Grad Heißluft goldgelb backen.

Tipp: Wer es noch würziger möchte, kann der Sauerrahm-Creme noch Speck oder Schinkenwürfel hinzufügen oder anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig – Der Cremige“ verwenden.

Zubereitung Sauerrahm Dip mit Schnittlauch

13. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

14. Sauerrahm, Naturjogurt und Schnittlauch verrühren.

15. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und zum knusprigen Strudel servieren.



Ein Rezept von
cookiteasy.at