



## Benötigte Zutaten

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

## Wachauer Topfenstrudel

Der Wachauer Topfenstrudel ist ein Klassiker der niederösterreichischen Mehlspeisenküche. Seinen Namen verdankt er der Wachau, einer Region, die für ihre Marillenkultur bekannt ist. Die Füllung aus frischem Topfen wird mit Rosinen, Vanille und Zitronenschale verfeinert und in hauchdünnen Strudelteig eingerollt. In der Wachauer Variante ergänzen Marillen die Topfenfüllung und verleihen dem Strudel eine angenehme Fruchtigkeit. Serviert wird er lauwarm, bestäubt mit Staubzucker.

### 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.

## Zubereitung Füllung

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

## Zubereitung Strudelteig selber machen

16. 250 g Mehl, 50 g Butter, 2 Eier, 4 EL warmes Wasser, 1 Prise Salz, 1 EL ÖL
17. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben.
18. Eine Mulde drücken.
19. Flüssige Butter, Eier, lauwarmes Wasser und eine Prise Salz hineingeben.
20. Das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
21. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bepinseln und in eine Alufolie wickeln.
22. 1 Stunde an einem warmen Ort rasten lassen.
23. Den Strudelteig halbieren und auf einem bemehlten Brett 3 mm dick ausrollen.
24. Mit den Händen vorsichtig rundum dehnen, bis es durchschimmert.

## Tipps:

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

Den Strudelteig möglichst dünn ausziehen, bis er fast durchsichtig ist. Er sollte nicht reißen.

Für die Topfenfüllung den Topfen gut abtropfen lassen, damit der Strudel nicht durchweicht.

Frische Marillen halbieren und entkernen, bei tiefgekühlten oder eingemachten Marillen die Flüssigkeit gut abgießen.

Semmelbrösel in Butter anrösten und auf den Teig streuen, bevor die Füllung

*SalzburgMilch*



aufgetragen wird. Das schützt vor Durchweichen.

Topfenstrudel schmeckt lauwarm am besten und kann auch am nächsten Tag kurz im Ofen aufgewärmt werden.



Ein Rezept der:  
AMA Marketing