



Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Blätterteig
3	Eier
500 g	Premium Topfen
100 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 EL	Rum
	Zitronenzesten
50 g	Cranberries
1 Prise	Salz
1.5 EL	Vanillepuddingpulver
1	Eigelb zum Bestreichen

Topfen Cranberry Strudel

Der österreichische Klassiker neu interpretiert

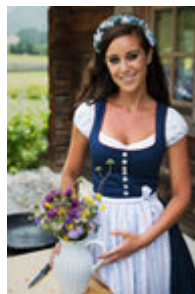
Anleitung

Den Backofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen. Die Cranberries im Rum aufkochen, auskühlen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Blätterteig darauf ausrollen. Die Eier mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker aufschlagen. Die Zitronenzesten und den Topfen sowie das Vanillepuddingpulver und eine Prise Salz unterrühren. Die Rum-Cranberries unterheben. Die Füllung auf den Blätterteig streichen, dabei zu den Rändern hin ein bis zwei Zentimeter aussparen. Den Strudel der Länge nach einrollen, die Enden fest andrücken. Den Strudel mit einem verquirlten Eigelb bestreichen.

Den Topfen Cranberry Strudel im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft circa 40 Minuten goldbraun backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipp:

Dazu passt eine feine Vanillesauce aus bester Milch.



Ein Rezept von [cookingcatrin](#)