



Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Blätterteig
500 g	Premium Topfen mager
75 g	Zucker (alternativ Birkenzucker)
	Schale einer halben Bio-Zitrone
	Saft einer halben Bio-Zitrone
	Mark einer Vanilleschote
200 g	Heidelbeeren (frisch)
1	Eigelb (zum Bestreichen)

Heidelbeer Topfenstrudel

Ein leichter Genuss

Anleitung

Zubereitung

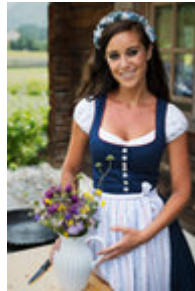
1. Topfen mit Zucker, Zitronenzesten und -saft und dem Mark der Vanilleschote glattrühren.
2. Die Beeren unterheben.
3. Den Blätterteig ausrollen.
4. Die Fülle auf dem unteren Teig Drittel verteilen.
5. Teig über die Fülle einrollen.
6. Den Strudel mit Eigelb bestreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für 40-45 min backen.
8. Mit Staubzucker bestreut servieren.
9. TIPP: Dazu passt ein Tasse Kaffee oder ein Glas Milch.

Topfen mit Zucker, Zitronenzesten und -saft und dem Mark der Vanilleschote glattrühren. Die Beeren unterheben. Den Blätterteig ausrollen. Die Fülle auf dem unteren Teig Drittel verteilen. Teig über die Fülle einrollen.

Den Strudel mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für 40-45 min backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

TIPP: Dazu passt ein Tasse Kaffee oder ein Glas Milch.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
[cookingcatrin](#)