



# 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 I	Premium Sauerrahm
1/2 Saft	Zitrone
	Zitronenschalen

# Wachauer Topfenstrudel

### Flaumige Nachspeise

#### **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.

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

