

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 1 Stück

.....

Verfasst von: Katharina Haring

.....

Zutaten

Strudelteig

.....

300 G Mehl

.....

150 G warmes Wasser

.....

40 G Öl

.....

1 PRISE Salz

.....

Fülle

.....

150 G Butter

.....

50 G Staubzucker

5 Dotter

500 G Topfen

375 G Sauerrahm

5 Eiweiß

100 G Kristallzucker

60 G Mehl

Guss

3 Eier

375 ML Milch

1 EL Kristallzucker

Vanillezucker

flüssige Butter zum Bestreichen

Zubereitung

1. Aus Mehl, warmem Wasser, Öl und Salz einen glatten Strudelteig bereiten.
2. In zwei Teile teilen und eine Stunde ruhen lassen.
3. Den Teig ausziehen, die untere Hälfte mit Topfenmasse, die obere Hälfte mit flüssiger Butter bestreichen.
4. Den Strudel von unten aufrollen und in eine Auflaufform geben.

Mit dem zweiten Teig gleich verfahren.

5. Guss über den Strudel leeren.
6. Bei 170 Grad ca. 45 Minuten backen.

Am besten noch warm mit Vanillesauce oder Beerenmus servieren.

1. Für die Fülle Butter mit Staubzucker und Dottern schaumig rühren.
 2. Topfen und Sauerrahm unterrühren.
 3. Schnee aus Eiweiß und Kristallzucker schlagen und zusammen mit dem Mehl unter die Topfenmasse heben.
-
1. Eier, Milch, Kristallzucker und Vanillezucker miteinander verrühren.

Gutes Gelingen wünscht Seminarbäuerin Katharina Haring aus Plainfeld.