



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für:

.....

Verfasst von: Waltraud Ebser

.....

Zutaten

Strudelteig

.....

300 G Weizen- oder Dinkelmehl (Typ 700)

.....

150 ML Wasser

.....

1 TL Salz

.....

1 EL Öl

.....

Topfenmasse

.....

150 G Butter

.....

1 PRISE Salz

100 G	Sauerrahm
-------	-----------

100 G	Zucker
-------	--------

500 G	Topfen
-------	--------

4	Eier
---	------

1/2	geschriebene Zitronenschale
-----	-----------------------------

1 EL	Vanillezucker
------	---------------

40 G	Staubzucker
------	-------------

	wahlweise Rosinen
--	-------------------

Guss

0,4 L	Milch
-------	-------

3	Eier
---	------

50 G	Staubzucker
------	-------------

1 MESSERSPITZE	Vanillezucker
-------------------	---------------

Zubereitung

Strudelteig

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Die Teigkugel mit Öl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens ½ Std. im Kühlschrank rasten lassen.

Topfenmasse

1. Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.

2. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Dotter, Topfen und Sauerrahm zum Teig hinzufügen. Schnee unterheben.

Guss

1. Milch, Eier, Vanillezucker und Staubzucker gut verrühren.

Milchrahmstrudel

1. Strudel ausziehen 2/3 des Strudelteigs mit der Topfenmasse bestreichen. Den Strudel einrollen und in eine befettete Tiefe Pfanne geben.
2. Strudel mit 1/3 des Gusses bestreichen und im vorgeheiztem Backrohr bei 180° Heißluft ca.40 Minuten backen. Den restlichen Guss nach ca.20 Minuten über den Strudel gießen und fertig backen.
3. Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Tipp: Mit Vanillesause servieren.