



© Ebser Waltraud

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

MESSERSPITZEL/vanillezucker

Zubereitung

Strudelteig

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Die Teigkugel mit Öl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens $\frac{1}{2}$ 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 Topfmasse 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.