



| 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 | |
| | | 77111011 | |
| | 1 EL | Kristallzucker | |
| • • • | ••••• | Kristallzucker Vanillezucker | |
| ••• | ••••• | Kristallzucker | |

Zubereitung

Strudelteig

- 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 besteichen.
- **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.

Fülle

- 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.

Guss

1. Eier, Milch, Kristallzucker und Vanillezucker miteinander verrühren.

Gutes Gelingen wünscht Seminarbäuerin Katharina Haring aus Plainfeld.