Bärlauch-Topfenstrudel

Ein Rezept zum Verwöhnen! Der Bärlauch-Topfenstrudel ist eine leckere Variante der beliebten Mehlspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

Für den Strudelteig

250 g	Mehl (glatt)
2 EL	Öl
150 ml	Wasser (lauwarm)
1 Prise	Salz
2 EL	Butter (zum Bestreichen)
2 EL	Öl (zum Bestreichen)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Für die Fülle

520 g	Bauerntopfen
250 g	Bärlauch
100 g	Zwiebel (fein gehackt)
60 g	Butter
3 Stk.	Eier
1 EL	Mehl
120 g	Erdäpfel (gekocht und passiert)
1 Stk.	Knoblauchzehe (fein gehackt)
120 ml	Sauerrahm
1 Prise	Salz

1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Für den Überguss

100 ml	Milch
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Der Teig für den **Bärlauch-Topfenstrudel** wird aus Mehl, Öl, ein wenig Salz und lauwarmem Wasser zubereitet. Mit den Händen so lange kneten, bis der Teig glatt ist und nicht mehr klebt. Anschließend mit etwas Öl bepinseln und abgedeckt eine halbe Stunde stehen lassen.

2. Inzwischen die Füllung herstellen: Salzwasser aufkochen, Erdäpfel schälen und weich kochen, anschließend pürieren. Zwiebel sowie Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Bärlauch waschen, trocknen und grob hacken.

3. Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwiebeln und Knoblauch darin anrösten. Anschließend in einer großen Schüssel mit gehacktem Bärlauch, pürierten Erdäpfeln, Eiern, Sauerrahm und Bauerntopfen mischen. Salz, Pfeffer und Muskatnuss zufügen. Mehl unterrühren.

4. Nach der Ruhezeit den Teig auf ein großes bemehltes Backpapier oder Tuch legen und mit dem Nudelholz vorsichtig ausrollen. Dann mit den Händen zu den Enden hin ausziehen, bis der Teig eine gleichmäßige dünne Fläche hat. Dicke Enden mit einem Messer korrigieren. Nun aus dem Teig mehrere Platten ausschneiden, in derselben Größe wie die Backform.

5. Backofen auf 160° vorheizen. Backform einfetten und die erste Teigplatte reinlegen, mit einem Teil der Füllung bestreichen, dann kommt die nächste Teigplatte usw. den Abschluss bildet die letzte Teigplatte. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, den Strudel großzügig damit bestreichen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

6. Im Backofen insgesamt rund 50 Minuten backen. Nach 25 Minuten Backzeit den Überguss vorbereiten: Ei und Milch verquirlen, etwas Salz einrühren und über den Strudel geben. Nach der Gesamtbackzeit beliebig mit Kräutern dekorieren.

Tipp

Zum Bärlauch-Topfenstrudel schmeckt ein gemischter Salat. Statt den Teig selbst zu backen, kann man auch fertige Strudelteigplatten kaufen.