Topfenstrudel auf österreichische Art

Der klassische Topfenstrudel auf österreichische Art ist immer wieder ein Genuss und mit diesem Rezept nicht schwierig zu machen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Foto: jay8085

Zutaten

1 EL	Butter (zum Bestreichen)

Für die Füllung

600 g	Topfen
2 EL	Rosinen
100 g	Zucker
2 Stk.	Eigelb
20 g	Vanillepuddingpulver
2 Stk.	Eigelb
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
1 Stk.	Orange (die abgeriebene Schale)
1 Prise	Zimt
1 Prise	Vanilleextrakt
1 Prise	Nelkenpulver
1 Prise	Muskat

Für den Teig

350 g	Mehl
100 ml	Wasser (lauwarmes)

1 EL	Butter (flüssige)
1 Prise	Salz
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für den Topfenstudel auf österreichische Art als erstes den Teig zubereiten: Das Mehl in eine Schüssel füllen, lauwarmes Wasser, Öl und Salz zufügen. Sehr gründlich durchkneten (am besten mit der Küchenmaschine oder mit dem Knethaken des Rührgeräts, insgesamt zirka 10 Minuten).

2. Wenn der Teig gleichmäßig ist und nicht mehr kleben bleibt, wird er mit den Händen zu einer Kugel geformt. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und auf die Teigkugel pinseln. Mit einem Messer auf der Oberseite einmal längs und einmal quer einritzen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden ruhen lassen (Raumtemperatur).

3. Ein großes Baumwolltuch auf der Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig nach der Ruhezeit nicht mehr kneten und sehr dünn auf dem Tuch ausrollen. Dann mit den Händen vorsichtig zwischen Tuch und Teig fassen und den Strudelteig weiter so dünn wie möglich ausziehen (Handflächen nach unten zum Tuch). Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

4. Die Füllung zubereiten: Die Eier trennen. Eidotter, Topfen, Zucker und Vanillepuddingpulver gründlich verrühren. Die anderen Eier ebenfalls trennen. Eidotter mit Zucker und einer Prise Salz schaumig aufschlagen, dann mit der ersten Masse mischen.

5. Nach Belieben Rosinen unterheben. Abschmecken mit Schalenabrieb von Zitrone/Orange, Nelkenpulver, Zimt, Vanilleextrakt und Muskat. Die Füllung auf dem unteren Drittel des Strudelteigs auftragen und mit Hilfe des Tuchs aufrollen. Die Butter schmelzen und auf den Teig pinseln. Auf das Backblech setzen und um die 30 Minuten backen lassen.

Tipp

Den Topfenstrudel auf österreichische Art mit Staubzucker bestreuen. Vanilleeis und/oder Vanillesauce dazu servieren.