Apfel-Topfen-Strudel

Der Apfel-Topfen-Strudel ist ein Klassiker auf der österreichischen Kaffeetafel. Das Rezept hierfür sollte deshalb in keinem Haushalt fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

750 g	Äpfel
150 g	Magertopfen
50 g	Mandelstifte
300 g	Blätterteig
1 Stk.	Zitrone (den Saft und die Schale davon)
50 g	Weichweizengrieß
50 g	Rohrohrzucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
1 Prise	Zimt
1 Handvoll	Semmelbrösel
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den Apfel-Topfen-Strudel den Backofen auf 200°C vorheizen. Äpfel schälen und entkernen. In dünne Scheiben schneiden und diese sofort mit Zitronensaft beträufeln, so wird verhindert, dass sich der Apfel bräunlich verfärbt.

2. Topfen mit abgeriebener Zitronenschale, Zucker, Salz, Grieß und den Mandeln verrühren. Dann mit den Äpfeln vermengen und mit Zimt würzen. Den Blätterteig ausrollen und mit den Semmelbröseln bestreuen.

3. Die Apfelmasse gleichmäßig darauf verteilen und den Teig dann vorsichtig zusammenrollen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und rundherum mit Ei einpinseln.

4. In den Ofen stellen und die Temperatur auf 180° verringern. Ca. 20 Minuten backen lassen, dann herausnehmen. Abkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Wegen ihres komplexen süß-herben Aromas sind Braeburn Äpfel besonders gut geeignet für den Apfel-Topfen-Strudel. Dieser kann nach Belieben mit Rosinen verfeinert werden.