Einfacher Topfenstrudel

Der einfache Topfenstrudel ist ein Klassiker der österreichischen Küche. Warm oder kalt und mit Vanillesauce serviert, einfach wunderbar, köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Packung	Strudelteig (4 Blätter)
4 Stk.	Eier
100 g	Staubzucker (Puderzucker)
80 g	Butter (zerlassene)
500 g	Speisetopfen
125 g	Sauerrahm
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
2 EL	Grieß
75 g	Rosinen
40 g	Butter (zerlassene, zum Bestreichen)
1 EL	Milch (zum Bestreichen)
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den **einfachen Topfenstrudel** den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech vorbereiten. Für die Topfenfüllung die Eier mit dem Staubzucker mehrere Minuten schaumig aufschlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Die flüssige Butter langsam unterrühren. Anschließend Topfen, Sauerrahm, Vanillepuddingpulver, Grieß und Rosinen gründlich unterheben, bis eine glatte, cremige Fülle entsteht.

2. Ein Strudelblatt auf ein Stück Backpapier legen und großzügig mit zerlassener Butter bestreichen. Ein weiteres Strudelblatt darauflegen und erneut buttern. So fortfahren, bis vier Strudelblätter übereinanderliegen. Die Topfenmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen,

dabei an allen Seiten einen Rand von etwa 3 cm frei lassen. Die Ränder einschlagen und den Strudel vorsichtig einrollen. Den Strudel mit der Naht nach unten samt Backpapier auf das Backblech legen und die Oberfläche leicht mit Milch bestreichen.

3. Damit der Strudel beim Backen seine schöne Form behält, eine leere Kastenform als seitliche Begrenzung neben den Strudel auf das Blech stellen. Den Topfenstrudel auf mittlerer Schiene etwa 30–35 Minuten goldbraun backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben und nach Belieben warm oder kalt genießen. Zum Topfenstrudel eine selbst gemachte Vanillesauce reichen. Wie man die **Vanillesauce** zubereitet findest du **hier**!

Tipp