

# Kroatischer Strudel

Der kroatische Strudel ist schnell gemacht und schmeckt lecker. Das Rezept kann man nach Belieben mit Rosinen und anderen Zutaten verfeinern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

50 g	<a href="#">Butter</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
500 g	Mehl (glatt)
2 EL	Milch
3 EL	Öl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
500 g	Sauerrahm
50 g	Semmelbrösel
1 kg	<a href="#">Topfen</a>
250 ml	Wasser

## Zubereitung

1. Die typische Zubereitung mit Sauerrahm und Topfen macht den **kroatischen Strudel** zur Raffinesse. Eine Schüssel mit dem glatten Mehl, Öl und Salz versetzen und Wasser wie auch zerlassene Butter untermengen. Den glatten Teig für circa eine Stunde rasten lassen.
2. Teig nochmals kneten und in Stücke trennen. Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und die Teigstücke ausrollen, mit Butter bestreichen. Sauerrahm mit dem Topfen, Eiern, Salz in eine Schale geben und anrühren. Sauerrahm Masse darauf geben. Teigplatten einrollen und mit Öl bestreichen.
3. Gerollten Teig in den Ofen geben. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech für 25 bis 30 Minuten belassen.

## Tipp

Diesen kroatischen Strudel mit steif geschlagenem Schlagobers anrichten.