Marillen-Topfen-Strudel

Der Marillen-Topfen-Strudel ist ein fruchtiges, saftiges Rezept. Der süße Strudel mit dem beliebten Obst schmeckt wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

1 Packung	Strudelteig (ca. 120 gr. gezogen 6 Blätter)
100 g	Butter (flüssig, geschmolzen)
400 g	Magertopfen
75 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb (frisch gerieben)
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
80 g	Butter (flüssig, geschmolzen)
1 Stk.	Semmel (vom Vortag, geraspelt)
250 g	Marillen
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Marillen-Topfen-Strudel** den Magertopfen, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, Eier, flüssige Butter und die geraspelte Semmel der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Danach zirka 20 Minuten ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

3. Ein Strudelteig Blatt auf ein Küchentuch legen. Mit flüssiger Butter bestreichen und das zweite Blatt überlappend darauf legen, ebenfalls mit Butter bestreichen und mit dem dritten Strudelteig Blatt gleich verfahren.

4. Ein Backblech einfetten.

5. Die Hälfte der Topfen-Füllung auf das erste Drittel der Teig Blätter glatt verstreichen. Beidseitig einen Rand von etwa 3 cm frei lassen. Die Marillen halbieren und auf die Fülle geben, Seitenränder nach innen einschlagen und mit dem Küchentuch einrollen. Abschließend mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und mit flüssiger Butter bestreichen.

6. Mit den restlichen Strudelteig Blättern einen zweiten Strudel gleich zubereiten.

7. Im vorgeheizten Backofen zirka 30 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Den Marillen-Topfen-Strudel mit Staubzucker bestäuben.