Omas-Topfenstrudel

Ein wunderbares Rezept aus Großmutters Kochbuch: Omas Topfenstrudel schmeckt kleinen und großen Genießern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 EL	Butter (zerlassen)
1 Stk.	Ei
80 ml	Wasser
	Butter (zum Bestreichen)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
120 g	Butter
160 g	Zucker
6 Stk.	Eidotter
6 Stk.	Eiklar
500 g	Topfen
250 ml	Sauerrahm
1 Messerspitze	Salz
50 g	Rosinen
	Staubzucker
2 EL	Mehl (bei Bedarf)

Zubereitung

1. Für **Omas Topfenstrudel** zuerst den Strudelteig herstellen. Dafür das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die zerlassene Butter, das Ei, das lauwarme

Wasser und etwas Salz in die Mulde geben und alles zu einem glatten Teig rühren.

2. Den Teig kneten, bis er sich leicht von den Händen löst. Ein Nudelbrett mit Mehl bestreuen und den Teig darauf setzen. Mit flüssiger Butter einpinseln, eine Schüssel darüber stülpen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu zuerst das Eiklar steif schlagen und den Topfen durch ein Sieb passieren. Die Butter schaumig schlagen und nach und nach mit Zucker, Eidotter, Topfen, Sauerrahm. Eischnee und Salz verrühren. Damit eine glatte Masse entsteht, bei Bedarf noch etwas Mehl unterrühren.

4. Ein Backpapier mit Mehl bestäuben und den Teig vorsichtig darauf ausrollen. Die Füllung in der Mitte auf den Teig geben und von dort aus auf etwa zwei Drittel der Teigfläche verteilen. Rosinen darüber streuen. Den Strudel vorsichtig einrollen und mit dem Backpapier in eine Kasserolle heben.

5. Im Ofen ca. 50-60 Minuten backen, dabei den Strudel hin und wieder mit zerlassener Butter bestreichen. Wenn er goldgelb gebacken ist, herausnehmen und in Stücke schneiden. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Wenn es mal schnell gehen muss, kann Omas Topfenstrudel auch mit fertigem Strudelteig zubereitet werden.