

Preiselbeeren-Topfenstrudel

Der Preiselbeeren-Topfenstrudel verbindet cremige Süße mit fruchtiger Säure – ein Klassiker der österreichischen Mehlspeisenküche, der schnell gemacht ist und immer gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Packung	Strudelteig (oder Blätterteig)
500 g	Magertopfen (Magerquark)
75 g	Feinkristallzucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
1 Stk.	Vanilleschote
200 g	Preiselbeeren (frische)
1 Stk.	Eidotter
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Preiselbeeren-Topfenstrudel** die Preiselbeeren gründlich waschen und trocken tupfen. In einer Schüssel [Magertopfen](#) mit Feinkristallzucker, Zitronensaft, Zitronenabrieb und dem ausgekratzten Vanillemark glattrühren. Preiselbeeren vorsichtig unterheben, damit sie nicht zerdrückt werden.
2. Den Blätterteig ausrollen und die Topfen-Preiselbeeren-Füllung auf dem unteren Drittel verteilen. Die Ränder dabei etwas freilassen. Den Teig straff einrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Strudel mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft etwa 40–45 Minuten goldbraun backen. Den Preiselbeeren-Topfenstrudel etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und auf Wunsch mit Staubzucker bestäuben oder mit Vanillesauce servieren.

Tipp

Der Topfenstrudel gelingt natürlich auch mit anderen Beeren wie zum Beispiel mit Heidelbeeren.