Strudelteig mit Topfen

Der Strudelteig mit Topfen Grundrezept ist eine Basis für verschiedene Strudel. Egal ob mit süßer Füllung, Fleischfüllung oder Gemüse-Fülle.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Glattes Mehl (oder Dinkelmehl)
250 g	Magertopfen (Quark)
125 g	Butter (kalt, grob geraspelt)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Strudelteig mit Topfen** Grundrezept, das glatte Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben. Den Magertopfen, die kalte Butter und Salz zugeben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Strudelteig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank zirka eine Stunde ruhen lassen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und nach Belieben weiter verarbeiten.

Tipp

Mit dem Strudelteig mit Topfen Grundrezept kann man feine Strudel mit verschiedenen Füllungen backen. Zum Beispiel mit süßen Füllungen, Gemüse oder Fleischfülle.