Topfen-Himbeerstrudel

Das Rezept für den Topfen-Himbeerstrudel gelingt selbst Back-Anfänger. Die süße Nachspeise schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 Stk.	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
250 g	Topfen
3 EL	Zucker
1 Stk.	Ei
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Frischen Zitronensaft
1 TL	Zitronenabrieb
150 g	Himbeeren
	Wasser

Zubereitung

1. Für den **Topfen-Himbeerstrudel** die Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührer vermengen.

2. Den Topfen, Zitronensaft und Zitronenabrieb zugeben und zu einer cremigen Masse verrühren.

3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig ausrollen und die Masse darauf verstreichen. Abschließend die Himbeeren darüber verteilen und den Teig zu einem Strudel einrollen. Mit Wasser bestreichen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 30 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Den Topfen-Himbeerstrudel mit Staubzucker bestäuben und mit einigen Himbeeren garnieren.