# Topfenstrudel mit Kirschen

Dieser Topfenstrudel mit Kirschen und cremige Topfenfüllung mit knusprigem Teig ist ein Klassiker der österreichischen Mehlspeisenküche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Packung | Blätterteig (vom Kühlregal ca. 300g) |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 250 g | Magertopfen (Magerquark) |
| 2 EL | Staubzucker (Puderzucker) |
| 2 EL | Vanillepuddingpulver |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 TL | Zitronenabrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt) |
| 200 g | Kirschen (entkernt und halbiert) |
| 1 Stk. | Ei (zum Bestreichen) |
| Nach Belieben | Staubzucker (zum Bestäuben) |

## Zubereitung

1. Für den **Topfenstrudel mit Kirschen**, die Kirschen waschen entkernen und halbieren.

2. Zwei Eier trennen. Das Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. In einer Schüssel Topfen, die Eidotter, Staubzucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Zitronenabrieb cremig verrühren. Den steifen Eischnee vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Kirschen unter die Topfenmasse mischen.

3. Den Blätterteig auf ein Backpapier auslegen. Mit etwas verquirltem Eiklar bestreichen. Die Topfen-Kirschen-Fülle mittig darauf verteilen, dabei an den Rändern etwas Platz lassen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen oder einklappen. Die Enden gut verschließen. Den

Strudel mit verquirltem Eidotter bestreichen.

4. Das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Topfenstrudel mit Kirschen auf ein Backblech legen und etwa 35–40 Minuten goldgelb backen. Den **Strudel** vom Backofen nehmen abkühlen lassen und vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Den Topfenstrudel mit Kirschen lauwarm oder kalt mit einem Klecks Schlagobers servieren – ein Genuss für jede Kaffeetafel!