

Topfenstrudel mit Rosinen

Nicht nur in Österreich liebt man den Topfenstrudel mit Rosinen. Das bekannte Rezept aus der Wiener Küche ist auf der ganzen Welt heiß begehrt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

550 g	Blätterteig
125 ml	Milch
200 g	Toastbrot
250 g	Topfen
125 g	Sauerrahm
150 g	Butter (weiche)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
50 g	Rosinen
4 Stk.	Eidotter
4 Stk.	Eiklar
1 Prise	Salz
150 g	Kristallzucker
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den Topfenstrudel mit Rosinen den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Butter mit Salz und abgeriebener Zitronenschale schaumig schlagen und nach und nach das Eigelb unterrühren. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden und den Rest in kleine Stücke

schneiden. Mit Milch übergießen.

3. Topfen, Sauerrahm und Rosinen mit dem Milch-Toast vermengen und dann in die Buttermasse einrühren. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Topfenmasse heben.
4. Blätterteig auseinander rollen und mit der Topfenmasse bestreichen. Zu einem Strudel aufrollen und die Enden einschlagen. Auf das Backblech legen. Ei verquirlen und den Strudel damit einpinseln. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.
5. Auf der unteren Schiene des Ofens ca. 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 175°C (Ober-/Unterhitze) reduzieren und weitere 30 Minuten, dieses Mal auf der mittleren Schiene, goldgelb backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Den Topfenstrudel mit Rosinen vor dem Servieren großzügig mit Staubzucker bestreuen.