Topfenstrudel mit Vanillesauce

Der Topfenstrudel mit Vanillesauce ist ein wunderbares Strudelteiggebäck. Das traditionelle österreichische Rezept schmeckt immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für den Strudel

1 Stk.	Strudelteig (aus dem Kühlregal)
500 g	Magertopfen (Quark)
125 ml	Sauerrahm
2 EL	Grieß
50 g	Butter (zimmerwarm)
70 g	Zucker
3 Stk.	Eier
1 Stk.	Vanilleschote
1 EL	Zitronenschalen-Abrieb (Bio-Zitrone)
1 Prise	Salz
	Butter (geschmolzen, zum Bestreichen)

für die Vanillesauce

750 ml	Milch
1 Packung	Vanillepudding
50 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Topfenstrudel mit Vanillesauce** zuerst den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze

vorheizen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Papier auslegen.

2. Die Eier trennen und die zimmerwarme Butter mit Zucker in eine Schüssel schaumig rühren. Die Eidotter zuletzt unterrühren. Den Topfen mit Sauerrahm, Grieß, Zitronenschale und das Mark der ausgekratzten Vanilleschote zugeben und verrühren. Die Eiklar mit Salz zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben.

3. Die Masse auf den Teig streichen, zusammenrollen und die Enden gut andrücken. Den Topfenstrudel mit geschmolzener Butter bestreichen und im Backrohr zirka 40 Minuten backen.

4. Für die Vanillesauce das Puddingpulver mit Zucker und etwas Milch in einer Schüssel glatt rühren. Die restliche Milch in einem Topf aufkochen, Puddinggemisch einrühren, und unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Die Hitze sofort reduzieren und auf kleiner Hitze weiter kochen.

5. Den Strudel vom Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. In Stücke schneiden und mit der Vanillesauce anrichten.

Tipp

Wer möchte, nach Belieben Rosinen zur Topfenfülle geben. Man kann natürlich auch in Rum eingelegte Rosinen verwenden.