Topfenstrudel

Der wunderbare Topfenstrudel mit cremiger Füllung, Rosinen und Vanillearoma: Eines von unzähligen köstlichen Rezepte für die österreichische Spezialität.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

2 Packungen	Strudelteig
500 g	Topfen
100 g	Sauerrahm
100 g	Butter
60 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
0.5 Stk.	Zitronen (die abgeriebene Schale)
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Stk.	Vanilleschote
6 Stk.	Eidotter
6 Stk.	Eiklar
60 g	Kristallzucker
1 EL	Vanillepuddingpulver
60 g	Rosinen
1 Stk.	Ei
2 EL	Butter (flüssig, zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Der **Topfenstrudel** wird mit einem klassischen Strudelteig hergestellt. Nach der Vorbereitung des Strudelteigs den Staubzucker mit der Butter, Salz, Zitronenschale und Vanillemark zu einer cremigen Masse verrühren.

2. Eidotter und Puddingpulver nach und nach in die Füllung unterrühren, dann den Sauerrahm, Topfen, Zitronensaft und die Rosinen zugeben. Alles gut vermischen. Backofen auf 170°C vorheizen. Das Eiklar mit dem Kristallzucker verrühren und steif schlagen. Den Eischnee zu der Füllung geben und vorsichtig unterheben.

3. Den Strudelteil auslegen und die Topfenmasse auf etwa zwei Drittel des Teiges verteilen. Das freie Drittel mit zerlassener Butter bestreichen und von dieser Seite aufrollen. Den Strudel mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und rundherum mit verquirltem Ei bepinseln.

4. Den Strudel im Backofen 20 Minuten lang backen, dann die Temperatur auf 120°C reduzieren und für weitere 10 Minuten im Backofen lassen.

Tipp

Um dem Topfenstrudel eine fruchtige Note zu verleihen, Obstsalat oder Kompott dazu servieren.