



Topfenstrudel



Zutaten

Für den Teig:

50 g	Butter
220 g	Mehl
2 EL	Puderzucker
1 Prise	Salz
90 ml	lauwarmes Wasser
	Speiseöl zum Bestreichen
	Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

100 g	Butter
2	Eier
500 g	Magerquark
1 Pck.	Vanillinzucker
1 EL	Speisestärke
80 g	Puderzucker
80 g	Rosinen
	Abrieb einer Zitrone

Für die Soße:

1 EL	Speisestärke
500 ml	Milch
15 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Vanilleschote
2	Eigelbe

Dekoration:

1 EL	Puderzucker
------	-------------

Sonstiges:

Handrührgerät
Frischhaltefolie
Geschirrtuch
Nudelholz

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 1644 kJ, 393 kcal, 38,2 g Kohlenhydrate, 13,7 g Eiweiß, 20,5 g Fett, 131 mg Cholesterin, 0,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Der Topfenstrudel ist ein beliebter Kuchenklassiker und aus der österreichischen Küche nicht wegzudenken. Für den Strudelteig verknetest du Mehl, etwas Salz, Puderzucker, lauwarmes Wasser und geschmolzene Butter. Für die Füllung schmilzt du ebenfalls etwas Butter und vermengst sie mit Quark, Vanillinzucker und Speisestärke. Dann schlägst du Eiweiß mit Puderzucker zu Eischnee und hebst ihn zusammen mit Rosinen und Zitronenabrieb unter die Quarkmasse. Nachdem der Teig abgekühlt und ganz dünn ausgerollt wurde, gibst du in seine Mitte die Füllung und schlägst sie mit den Teigrändern ein. Während der Strudel im Ofen goldgelb backt, bereitest du die selbstgemachte Vanillesoße aus Milch, Speisestärke, Vanillinzucker, einer Vanilleschote und Eigelb zu. Der Strudel schmeckt am besten warm mit etwas Puderzucker und einer ordentlichen Portion Vanillesoße.

Step 1:

Als erstes die Butter in einem Topf schmelzen. Dann Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel vermischen und die geschmolzene Butter und das Wasser hinzugeben. Mithilfe eines Handrührgeräts die Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Anschließend eine Frischhaltefolie dünn mit Speiseöl bestreichen. Den Teig in die Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Step 2:

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Für die Füllung schmilzt du zunächst die Butter. Danach die Eier trennen und den Magerquark mit dem Eigelb, Vanillezucker, Stärke und zwei Drittel der geschmolzenen Butter verrühren. Das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen und anschließend unter die Quarkmasse heben. Dann gibst du die Rosinen und den Abrieb einer Zitrone hinzu.

Step 3:

Ein Geschirrtuch auf die Arbeitsfläche legen und mit etwas Mehl bestreuen. Nun den Teig auf dem Geschirrtuch mithilfe eines Nudelholzes möglichst dünn ausrollen. Mit den Händen kannst du den Teig vorsichtig zu einem Rechteck ziehen. Der Teig sollte dabei so dünn werden, dass das Geschirrtuch leicht durchschimmert; er darf jedoch nicht reißen.

Step 4:

Die Quarkmasse in die Mitte des Teigs geben. Klappe den Teig an den Rändern etwas ein und schlage ihn von beiden Seiten über die Quarkmasse. Mit der Naht nach unten auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen.

Step 5:

Für die Vanillesoße die Speisestärke in 4 EL der Milch glattrühren. Die restliche Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz in einen Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach einschneiden, das Mark herauskratzen und gemeinsam mit der Schote in die Milch geben. Vanillemilch kurz aufkochen lassen und nach und nach die gelöste Speisestärke hinzugeben. Unter ständigem Rühren weiter köcheln lassen, bis die Milch leicht angedickt ist. Jetzt nimmst du den Topf vom Herd und entfernst die Vanilleschote. Dann zunächst ein Drittel der heißen Milch langsam unter Rühren zu den Eigelben gießen, dann den Rest der Milch nachgießen.

Step 6:

Den gebackenen Topfenstrudel aus dem Ofen nehmen und mit etwas Puderzucker bestreuen. Noch warm mit der ebenfalls noch warmen Vanillesoße servieren.

