

Dessert

Topfenstrudel

Zutaten für 10 Personen:

200 g Mehl
1 Ei
1 EL Speiseöl
62,5 ml lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

100 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker
3 Eier
500 g Topfen(Quark), 20% Fett
2 EL Semmelbrösel
50 g Rosinen
1 EL Rum
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone

Für den Guß:

125 ml Milch
1 Eigelb
1 EL Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker

Außerdem:

80 g Butter
4 EL Puderzucker
Öl, Mehl, Salz

Zubereitung:

Das Mehl hügelartig auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei hineinschlagen und 1 EL Öl sowie 1 Prise Salz zufügen. Alles von außen nach innen zu einem glatten Teig verkneten, dabei nach und nach so viel Wasser zufügen, bis der Teig von mittelfester Konsistenz ist.

Den Strudelteig mit dem Handballen ca. 15 Minuten durchkneten, bis er seidig glänzt. Den Teig halbieren, zu 2 Kugeln formen, mit etwas Öl bestreichen und unter einer umgestülpten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Rosinen waschen, trocken tupfen, mit dem Rum beträufeln und zugedeckt beiseite stellen. Gegen Ende der Ruhezeit den Topfen (Quark) mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Die Eier trennen und das Eigelb einrühren.

Die Zitronenschale und die Rosinen zufügen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und eine passende Form (Bratenpfanne) dünn mit Butter austreichen.

Auf einen Tisch ein großes Tuch legen und gleichmäßig mit Mehl bestreuen. Eine Teigkugel darauf so dünn wie möglich ausrollen. Dann den Strudelteig mit beiden Handrücken vorsichtig anheben und langsam von der Mitte nach außen ziehen.

Der Teig soll so durchsichtig sein, daß man eine daruntergelegte Zeitung lesen könnte. Die dicken Teigenden wegschneiden.

Den Strudelteig dünn mit zerlassener Butter bestreichen und mit 1 EL Semmelbrösel bestreuen. Die Hälfte der Füllung auf den Teig streichen, dabei rundherum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Das Tuch anheben und den Strudel einrollen, dabei die seitlichen Ränder einschlagen. Den Strudel mit der Nahtstelle nach unten in die gefettete Form gleiten lassen. Mit der zweiten Teigkugel genauso verfahren und den zweiten Strudel neben den ersten in die Form legen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Beide Strudel mit zerlassener Butter bestreichen, die Form in den vorgeheizten Backofen stellen und die Strudel in ca. 45 Minuten goldgelb backen. Inzwischen für den Guß die Milch mit dem Eigelb, Zucker sowie Vanillezucker in einer Tasse verquirlen. Die Strudel ca. 15 Minute vor Ende der Garzeit mit der Eiermilch übergießen.

Die Topfenstrudel in 4 - 5 cm breite Stücke schneiden, mit Puderzucker bestreuen und am besten noch warm servieren.



Club Frohnleiten

Heimstrasse 10, 1040 Wien

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten

01 8130 Frohnleiten