Rezept

Topfenstrudel

Ein Rezept von Topfenstrudel, am 27.04.2024

Zutaten

225 g	Mehl
1/2 TL	Salz
50 g	Rosinen
500 g	Schichtkäse (20 % Fett i. Tr.)
125 g	Zucker
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
2 gestrichene EL	Speisestärke
	Puderzucker zum Bestreuen
3 EL	Sonnenblumenöl
	Mehl zum Arbeiten
2 EL	Rum (oder Apfelsaft)
	Mark von 1 Vanilleschote
2	Eier (M)
2 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
75 g	Butter zum Bestreichen
3 EL	Semmelbrösel zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Für den Strudelteig das Mehl in eine Schüssel geben. 110 ml lauwarmes Wasser, Öl und Salz dazugeben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem elastischen Teig verkneten. Den Strudelteig in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung die Rosinen in Rum einweichen. Schichtkäse mit Vanillemark, Zucker, Eiern, Zitronensaft und -schale und Stärke verrühren. Rosinen samt Flüssigkeit unterrühren.

3. Ein großes Küchentuch ausbreiten und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig daraufgeben und so dünn wie möglich zu einem Quadrat ausrollen. Den Teig behutsam über die Handrücken zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausziehen und auf das Tuch legen. Die Butter zerlassen. Den Teig mit 2 EL Butter bestreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Die Quarkmasse auf dem Teig verstreichen, dabei jeweils einen kleinen Rand frei lassen. Durch Anheben des Tuches den Strudel aufrollen, mit der Naht nach unten auf das Blech legen und mit 2 EL Butter bestreichen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) in 30-35 Min. goldbraun backen. Den Strudel herausnehmen, noch heiß mit der übrigen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.