1/4 Strudelteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

300 G	Weizen- oder Dinkelmehl (Typ 700)
150 ML	Wasser
1 TL	Salz
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Die Teigkugel mit Öl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens ½ Std. im Kühlschrank rasten lassen.

2/4 Topfenmasse

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

150 G	Butter
1 PRISE	Salz
100 G	Sauerrahm
100 G	Zucker
500 G	Topfen
4	Eier
1/2	geschriebene Zitronenschale
1 EL	Vanillezucker
40 G	Staubzucker
	wahlweise Rosinen

Zubereitung

1. Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Dotter, Topfen und Sauerrahm zum Teig hinzufügen. Schnee unterheben.

Milchrahmstrudel

3/4 Guss

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

0,4 L	Milch
3	Eier
50 G	Staubzucker
1 MESSERSPITZE	Vanillezucker

Zubereitung

1. Milch, Eier, Vanillezucker und Staubzucker gut verrühren.

4/4 Milchrahmstrudel

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Hauptspeisen Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zubereitung

1. Strudel ausziehen 2/3 des Strudelteigs mit der Topfenmasse bestreichen. Den Strudel einrollen und in eine befettete Tiefe Pfanne geben.
2. Strudel mit 1/3 des Gusses bestreichen und im vorgeheiztem Backrohr bei 180° Heißluft ca.40 Minuten backen. Den restlichen Guss nach ca.20 Minuten über den Strudel gießen und fertig backen.
3. Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Tipp: Mit Vanillesause servieren.