1/2 Topfenblätterteig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig

4 Personen



Zutaten

250 G	Topfen
220 G	Butter
300 G	Weizenmehl
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten vermischen und gut durchkneten.
2. Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2/2 Pikante Füllung

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig

4 Personen



Zutaten

CA. 8 BLÄTTER	Schinken
CA. 3-4 STUECK	Hähnchen- oder Putenschnitzel
	Tomatenmark
	Pizzagewürz
	Salz und Pfeffer
1 PKG	geriebener Käse
1	Ei
ETWAS	Milch

Zubereitung

1. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen.
2. Die Ecken mit Tomatenmark bestreichen, mit Pizzagewürz würzen und mit den Schinkenblättern belegen.
3. Die Hühnerschnitzel gleichmäßig dick klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Schinken legen.
4. Mit geriebenen Käse bestreuen und zusammenrollen.
5. Den Strudel mit dem Milch-Ei-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 ° Grad Heißluft ca. 45 Min. backen.