

Topfenstrudel von Brigitte

Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rosinen / Sultaninen	2 Esslöffel
Vanillepuddingpulver	½ Pkg.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Salz	1 Prise(n)
Leitungswasser / Stilles Wasser	140 ml
Speiseöl / Öl	2 Esslöffel
Topfen / Quark	250 g
Feinkristallzucker	120 g
Grieß	2 Esslöffel
Vollmilch	250 ml
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.

Zubereitung:

Mehl, Salz, Öl und lauwarmes Wasser in einer Schüssel mit den Knethaken ca. 2 Minuten kneten. Über den Teig auf der Arbeitsplatte eine Schüssel stürzen, und ca. 1/2 Stunde rasten lassen. Den Teig in 3 gleiche Teile teilen.

Topfenfülle zubereiten:

Grieß, Zucker und Vanillepuddingpulver werden mit etwas Milch verrührt und in die übrige kochende Milch eingerührt und gut aufgekocht. In die überkühlte Puddingmasse mischt man Topfen, Ei, Zitronen und Rosinen.

Die Teile mit dem Nudelwalker ausrollen und mit den Händen noch etwas größer ziehen. Mit jeweils einem Drittel der Topfenfülle bestreichen, einrollen und in eine mit Fett eingefettete Auflaufform legen.

Backen bei ca. 200 Grad Ober-/Unterhitze, bis der Studel eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1544-Topfenstrudel-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at