

Hollerblüten - Topfenstrudel



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	20 Dekagramm
Leitungswasser / Stilles Wasser	1/8 Liter
Rapsöl	1 Liter
Salz	1 Prise(n)
Essig	Etwas / nach Bedarf
Staubzucker / Puderzucker	2.5 Dekagramm
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Eiweiß / Eiklar	3 Stk.
Feinkristallzucker	1 Dekagramm
Butter	5 Dekagramm
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Magertopfen / Magerquark	37.5 Dekagramm
Vanillepuddingpulver	2.5 Dekagramm
Holunderblüten / Hollerblüten	4 Stk.
Vollmilch	1/8 Liter

Zubereitung:

TEIG:

20 dag Mehl, glatt
1/8 l lauwarmes Wasser
1 EL Rapsöl
1 Prise Salz
1 Spritzer Essig

FÜLLE:

5 dag Butter
2,5 dag Staubzucker
3 Dotter
1 Pkg. Vanillezucker
Etwas geriebene Zitronenschale

37,5 dag Topfen
3 Eiklar
1 dag Kristallzucker
1 Prise Salz
2,5 dag Vanillepuddingpulver
4 Hollerblüten

ÜBERGUSS.

1/8 l Milch

Zimt-Staubzuckergemisch zum Bestreuen

FÜLLE:

Die Hollerblüten waschen, grobe sowie dickere grüne Stengel entfernen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Butter, Staubzucker, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale und Dotter schaumig rühren. Topfen zugeben.

Eiklar, Kristallzucker und eine Prise Salz zu sehr steifen Schnee schlagen.

Mit dem Puddingpulver unter die Butter-Dottermasse heben.

Mehl, lauwarmes Wasser, Rapsöl, Salz und einem Spritzer Essig zu einem weichen, seidig, glänzenden Teig, welcher sich von der Arbeitsfläche oder Rührschüssel löst verarbeiten. Eine Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. 30 Minuten rasten lassen.

Küchentisch mit einem Leinentuch belegen, mit Mehl bestreuen und den Teig ausrollen. Mit beiden Handrücken gleichmäßig zu einem dünnen durchsichtigen Teig ziehen.

Dicken Rand rundherum abschneiden.

Zwei Drittel des Teiges mit der Topfenmasse bestreichen.

Holunderblüten darauflegen.

Butter zerlassen und restliches Teigdrittel damit bestreichen.

Längsseiten einschlagen und mit Hilfe des Tuches einrollen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 170° Umluft bei 40 – 45 Minuten zu goldgelber Farbe backen.

Nach ca. 30 Minuten den Strudel mit Milch begießen.

Mit Zimt-Staubzuckergemisch warm oder kalt servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1976-Hollerblueten-Topfenstrudel.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at