

Topfenstrudel (Schuhbeck)



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	125 ml
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Rosinen / Sultaninen	80 g
Strudelteig	1 Pkg.
Butter	80 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Magertopfen / Magerquark	500 g
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	100 g
Salz	1 Prise(n)
Gemahlene / Geriebene Mandeln	1 Esslöffel
Vollmilch	125 ml
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	125 ml

Zubereitung:

60g weiche Butter mit dem Schneebesen schlagen bis er hell und schaumig geworden ist.

Eier, Sahne, Sauerrahm, Vanillezucker, und Topfen untermischen.

Zitronenschale, 80g Zucker, Salz und Rosinen unterrühren.

Den fertigen Strudelteig ausrollen. Die Topfenmasse in einem dicken Streifen auf die Längsseite des Strudels geben.

Dabei etwa 5 cm Rand freilassen.

Den Strudel mit Hilfe eines Tuches aufrollen und in eine gebutterte, ofenfeste, flache Form geben.

Mit 20 g Zucker bestreuen.

Den Strudel in das auf 200° vorgeheizte Rohr schieben und nach 10 Minuten Backzeit die Milch darüber schütten.

Weitere 35 Minuten backen - bis der Strudel eine schöne braune Farbe hat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2081-Topfenstrudel-Schuhbeck.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at