

## 1/4 Strudelteig

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte    Saison: Ganzjährig    Für:



### Zutaten

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

**Verfasst von:** Waltraud Ebser

### 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.

### Info

## 2/4 Topfenmasse

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte    Saison: Ganzjährig    Für:



### 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

**Verfasst von:** Waltraud Ebsler

### 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    Saison: Ganzjährig    Für:



### Zutaten

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

**Verfasst von:** Waltraud Ebser

### Zubereitung

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

## 4/4 Milchrahmstrudel

---

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte    Saison: Ganzjährig    Für:

---



**Verfasst von:** Waltraud Ebser

### 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.