

Mini-Kirsch-Topfenstrudel

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Frühling Ganzjährig Für: 6 Personen



Zutaten

5 BLÄTTER	Strudelteig
40 G	zerlassene Butter
1	Bio-Zitrone (unbehandelte Schale)
175 G	Kirschen
20 G	gehobelte Mandeln
150 G	Topfen
150 G	Frischkäse
1	Ei
50 G	Staubzucker
20 G	Stärkemehl

Verfasst von: Evelyn Schaar

Zubereitung

1. Für 6 ofenfeste Sturzgläser á 160ml Inhalt.
2. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze bei etwa 200 Grad, Heißluft/Umluft bei etwa 180 Grad).
3. Butter zum Bestreichen zerlassen.
4. 4 Teigblätter nacheinander mit der Butter dünn bestreichen und aufeinanderlegen, mit der letzten Teigplatte bedecken und dann in Rechtecke schneiden.
5. Die Teigplatten auf den Boden der befetteten Gläser legen und leicht andrücken.
6. Für die Füllung Topfen, Frischkäse, Ei, Staubzucker und Speisestärke in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren.
7. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale fein reiben.
8. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
9. Zitronenschale und 1-2 Teelöffel Zitronensaft unter die Topfenmasse rühren.
10. Die Topfenmasse auf dem Blätterteig in den Gläsern verteilen, Kirschen (oder Heidelbeeren) und Nusskerne (oder Sesamsamen) darauf geben und mit der restlichen Butter beträufeln.
11. Gläser auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backrohr etwa 20 Minuten backen.
12. Nach dem Backen Gläser aus dem Ofen nehmen, auf einen Kuchenrost stellen und etwa 5 Minuten rasten lassen.
- 13.

Aus den Gläsern lösen und lauwarm oder kalt servieren.

Statt eines großen Strudels bekommt bei diesem Rezept jeder seinen eigenen kleinen Strudel im Glas serviert. Dazu wird der fertige Strudelteig in gleichmäßige Rechtecke geschnitten und als Basis in die vorbereiteten ofenfesten Gläser gelegt.