

1/2 Topfenblätterteig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

250 G	Topfen
220 G	Butter
300 G	Weizenmehl
1 PRISE	Salz

Verfasst von: Elisabeth Huber

Zubereitung

1. Alle Zutaten vermischen und gut durchkneten.
2. Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Info

2/2 Pikante Füllung

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Elisabeth Huber

Zutaten

CA. 8	
BLÄTTER	Schinken
CA. 3-4	
STUECK	Hähnchen- oder Putenschnitzel
	Tomatenmark
	Pizzagewürz
	Salz
	Pfeffer
1 PKG	geriebener Käse
1	Ei
ETWAS	Milch

Zubereitung

1. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen.
2. Die Ecken mit Tomatenmark bestreichen, mit Pizzagewürz würzen und mit den Schinkenblättern belegen.
3. Die Hühnerschnitzel gleichmäßig dick klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Schinken legen.
4. Mit geriebenem Käse bestreuen und zusammenrollen.
5. Den Strudel mit dem Milch-Ei-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 ° Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen.