

Topfenstrudel

1/3 Strudelteig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig Für: 1 Stück



© Katharina Haring

Zutaten

300 G	Mehl
150 G	warmes Wasser
40 G	Öl
1 PRISE	Salz

Verfasst von: Katharina Haring

Zubereitung

1. Aus Mehl, warmem Wasser, Öl und Salz einen glatten Strudelteig bereiten.
2. In zwei Teile teilen und eine Stunde ruhen lassen.
3. Den Teig ausziehen, die untere Hälfte mit Topfenmasse, die obere Hälfte mit flüssiger Butter bestreichen.
4. Den Strudel von unten aufrollen und in eine Auflaufform geben.

Mit dem zweiten Teig gleich verfahren.

5. Guss über den Strudel leeren.
6. Bei 170 Grad ca. 45 Minuten backen.

Am besten noch warm mit Vanillesauce oder Beerenmus servieren.

Info

Gutes Gelingen wünscht Seminarbäuerin Katharina Haring aus Plainfeld.

Topfenstrudel

2/3 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig Für: 1 Stück



© Katharina Haring

Zutaten

150 G	Butter
50 G	Staubzucker
5	Dotter
500 G	Topfen
375 G	Sauerrahm
5	Eiweiß
100 G	Kristallzucker
60 G	Mehl

Verfasst von: Katharina Haring

Zubereitung

1. Für die Fülle Butter mit Staubzucker und Dottern schaumig rühren.
2. Topfen und Sauerrahm unterrühren.
3. Schnee aus Eiweiß und Kristallzucker schlagen und zusammen mit dem Mehl unter die Topfenmasse heben.

Topfenstrudel

3/3 Guss

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Ganzjährig Für: 1 Stück



© Katharina Haring

Zutaten

3	Eier
375 ML	Milch
1 EL	Kristallzucker
	Vanillezucker
	flüssige Butter zum Bestreichen

Verfasst von: Katharina Haring

Zubereitung

1. Eier, Milch, Kristallzucker und Vanillezucker miteinander verrühren.