



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 500 g Magertopfen
- 80 g Weizengrieß
- 120 g Weizenmehl
- 1 Stk. Ei
- 50 g Sauerrahm
- Salz
- 100 g Semmelbrösel
- 50 g Butter

Süßer Tipp

Es ist auch möglich, den Teig mit gemahlene Nüssen und Zucker zu füllen und dann mit Vanillecreme als Dessert anzubieten.:

Brigitte Hackner

Seminarbäuerin im Bezirk Schärding

Quellen:

- Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp, Mag. Christine Schober & Romana Schneider: *Kursunterlage Versuchungen aus der Strudelküche*

Schneller Topfen Štruklji – Gekochter Topfenstrudel

Zubereitung

Teig

- Zutaten (für 1 Strudel): 500 g Topfen (mager), 80 g Weizengrieß, 120 g Weizenmehl, 1 Ei, 50 g Sauerrahm, Salz
- Für den Teig den Topfen leicht salzen
- Ei, Weizengrieß und Mehl dazugeben
- Aus allen Zutaten schnell einen Teig kneten
- 1/2 Stunde kühl rasten lassen

Fülle

- Zutaten (für 1 Strudel): 100 g Brösel, ca. 50 g Butter
- Für die Fülle die Brösel in Butter rösten und überkühlen lassen.

Fertigstellung

- Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit gerösteten Bröseln belegen und zusammenrollen
- Küchentuch mit griffigem Mehl bestreuen
- Štruklj in Tuch einwickeln
- Mit dem Garn zusammen binden und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten sieden lassen
- Gekocht in Scheiben schneiden und als Hauptgericht mit Salat oder als Beilage zu Fleischgerichten anbieten