



**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 gemahlenen Nüssen und Zucker zu füllen und dann mit Vanillecreme als Dessert anzubieten.



**Brigitte Hackner**

Seminarbäuerin im Bezirk Scharding

**Quellen:**



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



## Schneller Topfen Štruklji – Gekochter Topfenstrudel



Foto: LK OÖ/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

**Teig**

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

**Fülle**

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

**Fertigstellung**

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