

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 250 g Mehl (griffig)
- Salz
- 1 EL Öl
- 125 ml Wasser
- 1 TL Essig
- zerlassene Butter
- Mehl
- 250 g Weißbrot
- 0,25 l Milch (lauwarm)
- 150 g Butter
- Vanillezucker
- Zitronensaft
- Rum (38 %)
- 2 EL Rosinen
- 6 Stk. Eidotter
- 250 ml Sauerrahm
- 500 g Bröseltopfen
- 6 Stk. Eiklar
- 150 g Zucker

Mein persönlicher Tipp

Für einen überbackenen Topfenstrudel ca. ein Viertel der Strudelfülle zur Seite stellen. Den Topfenstrudel in eine beschichtete Auflaufform legen, mit restlicher Fülle bestreichen und wie gewohnt backen. (Wird die Strudelmenge auf zwei Stück aufgeteilt, verringert sich die Backzeit!) Mit Vanillesauce oder Zwetschenröster servieren.



Elisabeth Tatzreither
Seminarbäuerin in Niederösterreich

Gezogener Topfenstrudel mit Vanillesauce



Foto: Heidegger/LK Niederösterreich - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Strudel

- Zutaten (für 1 Strudel): 250 g Mehl, griffig; Salz; 1 EL Öl; 1/8 l Wasser, warm; 1 TL Essig
- Für den Strudelteig Mehl mit allen Zutaten vermengen und solange kneten bzw. den Teig schlagen, bis er seidig glatt ist.
- Den Teig auf ein Teller legen, dünn mit Öl bestreichen, zudecken und ca. 20 Minuten rasten lassen.
- Den Teig auf ein bemehltes Strudeltuch legen und mit dem Nudelwalker großflächig auswalken.
- Den Teig dann mit etwas flüssiger Butter bestreichen und einige Minuten noch einmal rasten lassen.

ACHTUNG! Jedes Mehl ist etwas unterschiedlich! Bei der Wasserzugabe darauf achten, dass der Strudelteig nicht zu weich wird. Die Seminarbäuerinnen haben gute Erfahrungen mit griffigem Mehl gemacht, es kann aber auch glattes Mehl verwendet werden!

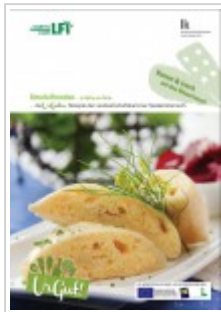
Fülle

- Zutaten (für 1 Strudel): 250 g Weißbrot, entrindet; ¼ l Milch, lauwarm; 150 g Butter; Vanillezucker; Saft von 1 Zitrone; 2 EL Rosinen; 6 Dotter; ¼ l Sauerrahm; 500 g Bröseltopfen; 6 Eiklar; 150 g Zucker
- Für die Fülle Weißbrot in lauwarme Milch einweichen und anschließend gut ausdrücken.
- Zimmerwarme Butter, Vanillezucker, Zitronensaft, Rum und Rosinen schaumig rühren, Dotter nach und nach einrühren.
- Sauerrahm, Topfen und Weißbrot untermengen, Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter den Abtrieb heben.

Fertigstellen

- Zutaten: Butter, flüssig; Mehl (alternativ 2 Pkg. Strudelteig)
- Den Teig anschließend mit den Handrücken dünn und gleichmäßig ausziehen. Wenn nötig dicke Teigblätter mit einem scharfen Messer abschneiden.
- Je nach Strudel auf zwei Drittel des Strudelteiges die Fülle auftragen und die Seitenteile einschlagen, damit die Fülle beim Backen nicht auslaufen kann.
- Mit Hilfe des Strudeltuches, von der bestrichenen Seite anfangend, den Strudel straff

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Niederösterreich: *Strudelfreuden - in
Hülle mit Fülle*



- einrollen.
- Den Strudel auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und je nach Größe und Dicke backen!