

Topfenstrudel

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 25 min

Zubereitungszeit: 40 min

Zutaten:

1 Pkg. Strudelteigblätter

500g Topfen - 20%

100g Sauerrahm

60g Kristallzucker

50g Margarine

50g Staubzucker

30g Weizenmehl griffig

10g Vanillezucker

3 Eier

Saft einer ½ Zitrone

Rosinen

Rum nach Wunsch

Butter zum Bestreichen



Zubereitung

1. Die Eier trennen
2. Dotter, weiche Butter, Staubzucker, Vanillezucker & Zitronensaft **schaumig schlagen**
3. Topfen & Sauerrahm **unterrühren**
4. Mit **Rum** oder **Rosinen** nach Wunsch verfeinern
5. Eiklar, Kristallzucker & Salz zu einem **steifen Schnee** schlagen
6. **Eischnee** mit dem Mehl vorsichtig unterheben
7. Backofen auf **180 Grad Ober/Unterhitze** vorheizen
8. Teigblätter **füllen**, Strudel **formen** & mit Butter **bestreichen**
9. Strudel **30 min** backen
10. **Abkühlen** lassen & danach portionieren

Schmecken lassen!

