



Topfenstrudel

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 25 min

Zubereitungszeit: 40 min

Zutaten:

1 Pkg. Strudelteigblätter

3 Eier

500g Topfen - 20%

Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone

100g Sauerrahm

Rosinen

60g Kristallzucker

Rum nach Wunsch

50g Margarine

Butter zum Bestreichen

50g Staubzucker

30g Weizenmehl griffig

10g Vanillezucker



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!

