

Topfenstrudel

Zutaten

Strudelteig aus 150 g Mehl:

100 g	Toastbrot entrindet
120 g	Milch
250 g	Topfen
70 g	Butter
70 g	Feinkristallzucker
3	Eidotter
3	Eiweiß
100 g	Sauerrahm
50 g	Rosinen
20 g	Rum
1	Zitrone
1	Vanilleschote
50 g	Butter



Arbeitsbeschreibung

1. Entrindetes Toastbrot in Milch einweichen, ausdrücken und fein zusammenhacken.
2. Weiche Butter mit Salz, Zitronenzeste und ausgeschabter Vanilleschote schaumig rühren, nach und nach Dotter einrühren.
3. Gehacktes Toastbrot, Sauerrahm, Topfen und die in Rum eingeweichten Rosinen dazugeben und unter die Masse rühren.
4. Eiweiß aufschlagen, Feinkristallzucker dazugeben und fertig schlagen und unter den Abtrieb heben.
5. Strudelteig ausziehen. Mit flüssiger Butter beträufeln, Topfenmasse auf die Hälfte der Teigfläche leeren, einrollen und an den Seiten zusammendrücken. Enden abschneiden.
6. In eine gebutterte ausgezuckerte Wanne geben, mit Butter bestreichen und im Rohr bei 175°C ca. 50 Minuten backen.
7. Herausnehmen und mit Staubzucker bestreuen.