

# SCHNELLER TOPFEN STRUDEL



## ZUTATEN:

1 Pkg. fertiger Strudelteig  
(zB Tante Fanny)

für die Topfenfülle:

100 g Wiener Staubzucker/Puderzucker

4 Eier

80 g Butter zerlassen

500 g Topfen

125 g Sauerrahm (Alternativ Mascarpone)

½ Pkg. Vanillepuddingpulver

2 EL Grieß

ca. 60-90 g Rosinen (je nach Rosinen-Vorliebe)

außerdem:

ca. 40 g zerlassene Butter zum Bestreichen  
der Strudelteigblätter

etwas Milch

Wiener Staubzucker zum Bestreuen



## ZUBEREITUNG:

- 1) Das Backrohr auf 190 °C Ober/-Unterhitze vorheizen.
- 2) Für die Topfenfülle die Eier mit dem Zucker sehr schaumig rühren und die zerlassene Butter einrühren. Topfen, Sauerrahm, Puddingpulver, Grieß und Rosinen unterrühren.
- 3) Ein Strudelblatt auf ein Backpapier legen, mit zerlassener Butter bestreichen und ein neues Strudelblatt darauflegen. Dieses wieder mit zerlassener Butter bestreichen, Strudelblatt drauf - bis alle vier Strudelblätter verbraucht sind.
- 4) Die Topfenfüllung auf dem Strudelteig verteilen, dabei 3 cm Abstand zu den Rändern halten. Die Ränder von allen Seiten auf die Füllung schlagen und den Teig einrollen. Den Strudel mit der „Naht“ nach unten und samt des Backpapiers auf das Backblech legen und mit Milch bestreichen. Als Barriere eine Kastenform neben den Strudel mit auf das Blech stellen - das verhindert, dass der Strudel zu sehr in die Breite geht.
- 5) Im Backrohr auf der mittleren Schiene etwa 30-35 Minuten goldbraun backen. Den Strudel herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen, dann nach Belieben warm oder kalt servieren. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.