



Topfenstrudel

Zubereitung

Zutaten:

1 Pkg. Strudelblätter
1 Pkg. Vanillezucker
100 g Zucker
250 g Topfen 40%
2 Stk. Eier
30 g Butter
40 g Rosinen
event. 50 ml Milch

Füllen:

2 Eier trennen, aus Eiklar mit einem Teil des Zuckers einen steifen Schnee schlagen.

Eidotter, restlichen Zucker, Vanillezucker und Topfen schaumig rühren.

Eingeweichte Rosinen und den Eischnee unterheben.

2 Strudelblätter auf einem Geschirrtuch ausbreiten und Topfen-Masse darauf gleichmäßig verteilen.

2 Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen und in eine mit Butter ausgefettete Auflaufform legen. Die Strudel mit geschmolzener Butter bestreichen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Wer will kann während des Backens die Strudel auch mit etwas Milch aufgießen.

Dazu passt gut saisonales Kompott, z.B mit Rhabarber-Erdbeeren.

