



## 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

#### *Fülle:*

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.



## Süßspeisen

