

Topfenstrudel

(mit Schönegger Heumilch-Topfen)

Zutaten:

Für den Strudelteig:

- 250 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 2 EL Öl
- 1 Ei
- 1 EL Essig
- 125 ml Wasser

Für die Füllung:

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 30 g Butter
- 1 TL Zitronensaft
- 1 kg Topfen
- 50 g Rosinen
- 50 g geschmolzene Almbutter
zum Bestreichen



Foto und Rezept entnommen aus „Herzhaftes Allgäu“ AVA-Agrar Verlag Allgäu GmbH.

Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten vermischen und zu einem festen Teig verarbeiten. Und diesen dann 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend zwei dünne Teigplatten ausrollen.
2. Für die Füllung Eier schaumig rühren, Zucker und Butter unterheben und die restlichen Zutaten hinzugeben. Die Quarkmasse auf den Strudelteig verteilen und diesen aufrollen. Strudel mit der geschmolzenen Butter bestreichen und 45 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Guten Appetit!