

Blätterteig-Topfen-Strudel

Zutaten für 2 Strudel:

50 g	Butter	500 g	Magerquark
60 g	Zucker	50 g	Crème fraiche
1	Eigelb (M)	40 g	Rosinen (blanchiert und mit Rum mazeriert)
1	Ei (M)		
¼ TI Zitronenzeste (feiner Abrieb), Prise gemahlene Vanilleschote			
Prise Salz			
ca. 400 g Blätterteig			
Eistreiche = Mischung aus Ei und Sahne			

Vorbereitung:

Quark in einem Leinentuch oder einem Vlies einige Stunden „aushängen“ oder etwas ausdrücken, damit die Molke entfernt wird.

Blätterteig ausrollen (3 mm), kalt stellen und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Zuschneiden: 2 Teigstreifen (ca. 10x30 cm), 2 Teigstreifen (ca. 12x30 cm/quer eingeschnitten).

Zubereitung:

1. Butter
 2. Zucker
 3. Eigelb/Ei
- } Nacheinander cremig-schaumig rühren.
4. Gewürze zugeben.
 5. Quark, Crème fraiche und Rosinen unterrühren.
 6. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
 7. Schmalere Teigstreifen auf einen passenden Bogen Backpapier legen.
 Topfenfüllung auf die schmalere Teigstreifen auftragen, ca. 1 cm Rand sollte frei bleiben.
 Teigländer mit Ei bestreichen.
 Mit den beiden anderen Teigstreifen abdecken.
 Teighülle ebenfalls mit Ei bestreichen
 8. Backblech in die unterste Schiene einschieben und heiß werden lassen.
 Den Strudel samt Backpapier auf das heiße Blech heben (**Vorsicht Verbrennungsgefahr**).
 9. Backen: Bei 220 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten anbacken.
 Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten weiter backen.
 Bei 160 °C (Heißluft) ca. 15-20 Minuten goldbraun fertig backen.