

Topfenstrudel

Zutaten für 2 Strudel (35 cm Kastenform):

75 g	Butter	650 g	Magerquark
90 g	Zucker	60 g	Crème fraiche
2	Eigelb (M)	50 g	Rosinen, mit Rum mazeriert
1	Ei (M)	zum Übergießen	
		ca. 100 ml	Milch
	1 TI Zitronenzeste (feiner Abrieb), Prise gemahlene Vanilleschote		
	Prise Salz		
	Butter für die Form		

Vorbereitung:

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

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 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
 7. Kastenformen buttern und mit dem vorbereiteten Strudelteig auskleiden und überhängen lassen. Quarkmasse gleichmäßig in die Form einfüllen
 8. Überhängenden Teig nach innen legen und die Füllung abdecken.
 9. Nach etwa 15 Minuten Backzeit die Milch über die Strudel gießen.
Weitere 40 Minuten backen, bis die Strudel goldbraun sind.
Aus dem Backofen nehmen, ca. 15 Minuten rasten lassen.
Portionieren und mit Puderzucker bestäuben.

**Sollte der Strudel während des Backes zu stark aufgehen und reißen,
den Strudel kurz aus dem Ofen nehmen, setzen lassen und dann weiterbacken.
Die Topfenmasse kann auch mit Früchten z. B. Aprikosen oder Kirschen (evtl. vor der Zugabe
kurz gedünstet) verfeinert werden.**

Strudelteig - Pâte à strudel

Zutaten für 1 mittlere Strudel:

200 g	Strudelmehl (oder Weizendunst)	→	Wasser und die Eiweißbausteine im Mehl bilden den Kleber.
100 ml	Wasser ca. 30 °C (nicht wärmer)	→	Öl verbessert die Dehnbarkeit des Teiges.
30 g	Öl	→	Salz unterstützt die Elastizität.
Salz		→	Säure stärkt den Kleber.
Spritzer	Essig	→	

Zubereitung:

1. Alle Zutaten vermischen und gut kneten, zu einer Kugel formen.



Der Teig muss so lange bearbeitet werden (einige Minuten), bis ein samtige und glatte Konsistenz entsteht.

Lassen Sie sich nicht „verführen“ weiteres Mehl zum Teig zu geben. Die Mehlmenge in der Rezeptur reicht aus, erst durch das mechanische Bearbeiten (Kneten) des Teiges wird der Kleber ausgebildet, dadurch wird der Teig dehnbar und geschmeidig.

2. Teig mit Öl bestreichen, unter einem warmen Gefäß (mit heißem Wasser ausgespült) mindestens 30 Minuten ruhen lassen.



Durch das warme/feuchte Milieu wird das Abtrocknen und die Hautbildung verhindert. Der ausgebildete Kleber entspannt sich. Der Teig wird durch die Ruhezeit elastisch und dehnbar

3. Teig auf eine mit Weizendunst bestreuten Arbeitsfläche legen, zu einem Quadrat drücken, dann zu einem Rechteck ausrollen.
4. Auf einem leicht bemehlten Tuch weiterarbeiten.
Die Hände zum Ausziehen bemehlen, dann mit dem Handrücken nach oben, unter den Teig schieben und diesen vorsichtig zu den Ecken ausziehen.
5. Teig rundherum hauchdünn ausziehen.