

## Blätterteig-Topfen-Strudel

Zutaten für 2 Strudel:

50 g Butter	500 g Quark
60 g Zucker	50 g Crème fraiche
1 Eigelb	40 g Rosinen (blanchiert und mit Rum mazeriert)
1 Ei	
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 etwa 30 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.  
Teigränder 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.