

Topfen- (Quark) Strudel aus dem Haferl

Zutaten für etwa 12 Haferl voll Topfenstrudel



Für den Teig :

300g Mehl Type 405
(noch besser doppel - griffiges Weizenmehl),
1 EL Öl,
1 Ei,
1/8 l warmes Wasser,
1 Prise Salz,
1 EL Essig,
etwas Butter zum Bestreichen.

Für die Topfen-Füllung

4 Eier,
100 g Butter,
100 g Zucker,
Prise Salz,
abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone,
1 Pack Vanillezucker.
250 g Quark,
50 g saure Sahne,
100 g Rosinen,
2 EL Weichweizengrieß,
Butter zum Ausfetten der Formen (Haferl)

Zum Anrichten :

Vanillesoße
Erdbeermark oder Himbeermark

Zubereitung

Strudelteig herstellen:

1. Das Mehl in eine Backschüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und Salz und Ei in die Mehvertiefung geben.
2. Das Öl mit einem Esslöffel abmessen und dazu geben.
3. Das warme Wasser und einen Schuss Essig während dem Rühren mit der Küchenmaschine oder dem Hand - Rührgerät zugeben. Den Teig gut durcharbeiten bis er glatt und glänzend ist.
4. Mit Öl bestreichen und an einem warmen Ort **mindestens 1 Stunde** ruhen lassen!

Für die Füllung :

Die Rosinen waschen, eventuell in Cognac einweichen. Die 5 Eier trennen. Eiweiß zu Eischnee schlagen - in den Kühlschrank stellen.

Eigelb, Zucker, Butter, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig rühren. Den Quark, Grieß und die saure Sahne untermengen, den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Topfen – Strudel im Haferl backen :

Soufflé Formen gut ausfetten. Die beiden Strudelteig Hälften ausrollen und hauchdünn ausziehen. Mit einer Soufflé Form den Deckel markieren und mit dem gezackten Teigrädchen ausrollen. Mit einem passenden Unterteller 8 Scheiben markieren und ebenfalls mit dem gezackten Teigrädchen ausrollen. (Die Strudelteig-Scheiben sollen leicht über den Rand der Soufflé Formen hinaus hängen). Die großen Scheiben in die Soufflé Formen legen. Bis zur Hälfte mit der Topfen- Masse füllen. Die Deckel aus Strudelteig auflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C ca. 40 bis 50 Min. backen.

Einen Spiegel aus Vanillesoße auf die Teller geben. Mit rotem Erdbeer- oder Himbeermark betupfen, die Strudel aus den Formen nehmen und in die Mitte setzen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Haferl sind in Österreich große Tassen. Da wir diese nicht hatten, haben wir Soufflé Formen genommen.