

Topfenstrudel

Quarkstrudel

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.

1/4 l Milch zum Begießen.

Für die Füllung :

5 Eier,

150 g Butter,

120 g Zucker, Das hatte da draussen nichts mehr zu suchen

Prise Salz,

abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone,

1 Pack Vanillezucker.

300 g Quark,

60 g saure Sahne,

100 g Rosinen,

! Bevor Sie beginnen :

Folgende nicht ganz übliche Küchenutensilien sollten Sie haben :

Ein dünnes Leintuch, 1m x 1m ohne Nähte. – glatt gebügelt!

Eine Nudelrolle.

Zubereitung

Strudelteig herstellen siehe **Arbeitsanleitung**. Den Teig an einem warmen Ort **1 Std.** ruhen lassen!

Für die Füllung :

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

Eigelb, Zucker, Butter, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig rühren.

Den Quark und die saure Sahne untermengen, den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die beiden Strudelteig Hälften ausrollen und ausziehen, mit flüssiger Butter

bestreichen und die Masse darauf verstreichen. Dabei an drei Seiten einen

großzügigen Rand lassen. Die Rosinen darauf streuen. Mit Hilfe des Tuches den Strudel von der Seite, an der Sie keinen Rand gelassen haben, einrollen.

Eine große Auflaufform mit Öl bestreichen. Die Strudel mit Hilfe des Tuches – am besten zu zweit – über die Auflaufform heben und fallen lassen. Die Strudel sollten auf der Überlappung liegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C ca. 40 bis 50 Min. backen. Nach 25 Min. ¼ l Milch aufkochen und damit die Strudel übergießen.

Arbeitsanleitung

1. Das Mehl in eine Backschüssel sieben, eine Mulde hinein drücken und Salz und Ei in die Mehlvertiefung 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. Mit Öl bestreichen und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde ruhen lassen!
4. Für die Füllung :
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.
5. Den Topfen (Quark) und die saure Sahne untermengen. Eischnee unterheben - in den Kühlschrank stellen.
6. Das Tuch auf einer glatten Fläche -Arbeitsplatte der Küche oder großes Nudelbrett auslegen und bemehlen. Die Teigmasse halbieren, eine Hälfte in Klarsichtfolie wickeln.
7. Die andere Hälfte auf dem bemehlten Tuch vorsichtig mit der bemehlten Nudelrolle zu einer rechteckigen Fläche ausrollen.
8. Den Teig mehrfach wenden und neu bemehlen. Dabei den Teig nicht mit "spitzen" Fingern anfassen, sondern über den Handrücken legen. Den Teig so lange ausrollen bis er so dünn ist, dass man "eine Zeitung dahinter lesen kann".
9. Butter vorsichtig erwärmen, bis sie flüssig ist. Die flüssige Butter mit einem Küchenpinsel gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Die Hälfte der Füllmasse (die zweite Teig - Hälfte wartet noch!) in dünner Schicht auf dem Teig verteilen. Dabei an drei Seiten einen großzügigen Rand lassen.
10. Mit Hilfe des Tuches den Strudel von der Seite, an der Sie keinen Rand gelassen haben, einrollen.
11. Eine feuerfeste Glasform mit Butter bestreichen. Den Strudel mit Hilfe des Tuches - am besten zu zweit - über die Form heben und fallen lassen
12. Mit der zweiten Teig - Hälfte die Schritte 7 bis 11 wiederholen.
13. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C ca. 40 bis 50 Min. backen. Nach 25 Min. 1/4 l Milch aufkochen und damit die Strudel übergießen.