

Topfenstrudel

Zutaten:

2 Packung Blätterteig
750 - 850 g Topfen
3 Eier
3-4 Esslöffel Zucker
1 Packung Vanillepulver
Brösel (+ eventuell geriebene Nüsse)
Rosinen + Rum
Butter zum Bestreichen



Topfenstrudel mit Vanillesauce

Für die Fülle: Topfen mit Dotter, Zucker und Vanillezucker vermischen. Danach den steif geschlagenen Schnee und Rosinen, die vorher in Rum getränkt worden sind, unterheben.

Die Blätterteige aufrollen und mit etwas Brösel und eventuell geriebenen Nüssen bestreuen. Danach die Fülle gleichmäßig verteilen und den Blätterteil einrollen und auf ein befettetes Backblech legen. Danach mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Bei 180°C Heißluft 25-35 Minuten backen.

Den fertigen Strudel mit etwas Staubzucker bestreuen und lauwarm genießen. Dazu passend kann auch eine warme Vanillesauce serviert werden.