

# Marillen-Topfenstrudel

## ZUTATEN für den Strudelteig:

250 g glattes Mehl (Type 700)  
2 g Salz  
50 g Eier  
100 g lauwarmes Wasser  
20 g Öl

## Für die Topfenfülle:

75 g Butter  
85 g Zucker  
10 g Vanillezucker  
1 Prise Salz  
18 g Semmelbrösel  
18 g Vanillepuddingpulver  
2 ganze Eier  
500 g Topfen  
20% Fit. Rum Zitronensaft  
15-20 halbierte Marillen



## ZUBEREITUNG:

**Für den Strudelteig** alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten, bis er sich von den Händen und vom Tisch löst. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und 20-30 Minuten rasten lassen.

Danach auf einem bemehlten Tuch rechteckig ausrollen, mit den Handrücken hauchdünn ausziehen und mit Butter bestreichen.

**Für die Topfenfülle** Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Brösel und Puddingpulver vermischen und unter die Buttermasse mischen. Abwechselnd Topfen und Eier unterrühren und mit Zitronensaft und Rum abschmecken.

Den ausgezogenen Teig mit der Topfenfülle bestreuen mit den Marillen belegen, dicke Ränder wegschneiden und mit dem Tuch vorsichtig einrollen.

Den Strudel auf ein mit Butter bestrichenes Backblech setzen und bei 190°C goldbraun backen.

**TIPP:** Nach dem Backen den Strudel sofort mit heißer Butter bestreichen

Gutes Gelingen wünscht  
Ihnen Hans Toberer!