

## Topfenstrudel - in deutschen Landen „Quark“ genannt [www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

11. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
12. Mit Butter bestreichen und im Backofen bei 175 °C ca. 35 Minuten backen.

### Hinweise:

1. Warum gibt man einen Spritzer Zitronensaft, Weißwein oder Essig in den Strudelteig?  
Durch die Zugabe von Säuremittel entspannt sich das Klebereiweiß (Glutein), und der Teig lässt sich besser bzw. risikoreduzierter (Löcher?!) dünn ausziehen.
2. Warum den Topfen nicht zu fest verrühren?  
Nicht zu „wild“ mit dem Topfen umgehen - da sonst dem Topfen das Wasser herausgedrückt wird und die Masse (aber auch Topfenteig (Knödel usw.)) viel zu weich wird.



Zutaten für ca. 5 Personen:

Strudelteig – ausgezogen. . .

- 120 g Weizenmehl-glatt, W700
- 1 EL Tafelöl
- 80 ml lauwarmes Wasser
- 1 Spritzer Zitronensaft, Weißwein  
oder Essig
- 1 Prise Salz

Fülle:

- 500 g Topfen (Quark)
- 4 ST Eidotter  
Vanille und 1 Spritzer Rum
- 2 ST Eiweiß  
Salz
- 100 g Kristallzucker
  
- 20 g zerlassene Butter zum Bestreichen des Strudels

Die Teigherstellung:

1. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Grube machen.
2. Lauwarmes Wasser, Öl, Spritzer Zitronensaft (Weißwein), Salz in die Grube geben und alles gut zu einem glatten geschmeidigen Teig abarbeiten.
3. In eine Klarsichtfolie einpacken und ca. 30 Minuten "warm" rasten lassen.

In der Zwischenzeit - Die Fülle herstelle:

4. Topfen mit Eidotter und Aromen mit einem(r) Gummihund (Teigspachtel, Küchenfreund) vorsichtig miteinander vermengen
5. Eiweiß mit Salz aufschlagen und mit Zucker zu einem cremig-steifen Schnee ausschlagen.

Der Strudel:

6. Strudelteig ausrollen, ausziehen und auf ein bemehltes Tuch geben.
7. Mit zerlassener Butter bestreichen.
8. Topfenmasse auf 3/4 des Teiges verteilen.
9. Verdickte Teigränder wegschneiden.
10. Den restlichen Teig links bzw. rechts einschlagen und Strudel einrollen.

