

TOPFENSTRUDEL

ZutatenTeig:

300 g Mehl

30 g Öl

1 TL Salz

1/8 lauwarmes Essigwasser (ein Schuss Essig)

Butter und Rama für die Kasserolle

Milch und Schlagobers (Sahne)zum Begießen (ca. 1/8 l)

Zubereitung:

Mehl in die Rühr-Schüssel einer Küchenmaschine geben, Salz dazu, gut vermischen. Öl und Essigwasser dazu. Mit dem Knethacken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig herausnehmen und ordentlich auf einer harten Unterlage schlagen – wieder zusammenlegen, wieder schlagen und so weiter – da könnt ihr eure Aggressionen loswerden 😊 sofern ihr welche habt 😊

Wenn der Teig schön seidig ist – das heisst wenn er schön glänzt, in einem mit Mehl bestäubten Suppenteller legen, mit Öl bestreichen und in ein angewärmtes Tuch wickeln und mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen.

Inzwischen bereitet sie die Fülle zu:

750 g Topfen (Quark) 😊

5 Eier (trennen)

150 g Zucker (1 EL für den Schnee)

100 g Butter

1 Pkg. Vanillezucker

abgeriebene Zitronenschale

Rosinen – je nach Vorliebe

Butter, Dotter, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren, dann den Topfen (Quark) dazugeben und wiederum schön rühren damit eine schöne Masse entsteht.

Schnee mit dem Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.

Während der Schnee geschlagen wird, den Strudelteig auf einem leicht bemehlten großen Küchentuch ausziehen. Dazu mit dem bemehlten Handrücken der einen Hand unter den Teig greifen und mit der anderen Hand immer von der Teigmitte aus in Richtung Tischkante vorsichtig ziehen.

Bei uns in der Steiermark zählt ein schön ausgezogener Strudelteig zu den Voraussetzungen um heiraten zu dürfen. Dafür darf der Strudelteig keine Löcher aufweisen und muss dabei so dünn ausgezogen sein, dass man eine darunterliegende Zeitung lesen kann. 😊 Das wird wohl auch der Grund sein warum ich noch nicht verheiratet war – weil meiner immer Löcher hat 😊😊😊😊

Sollten dickere Ränder bleiben, kann man diese wegschneiden. Mit der Fülle bestreichen und die Rosinen darüber verteilen. (Die Ränder ein bisschen frei lassen)

Den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen. Enden gut verschließen.

In einer Kasserolle halb Butter – halb Rama zerlassen, soviel das der Boden schön bedeckt ist, da braucht ihr nicht sparen 😊

Den Strudel vorsichtig hineinlegen und mit zerlassener Butter vorsichtig bestreichen.

Bei 170°C Heißluft ca. 1 Stunde backen.

Mehrmals während des Backens mit zerlassener Butter bestreichen.

1/2 Stunde bevor der Strudel fertig ist, mit einem heißem Milch-Schlagobers (Sahne) Gemisch übergießen und fertigbacken.

Mit Staubzucker bestreuen.

Und nun – einfach nachbacken und genießen.....

Eure Gudrun von Mödling