

Einfacher Marillen-Topfen-Strudel

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Strudelteig:

6 Blätter Gezogener Strudelteig (120 g)

Zum Bestreichen:

120 g heiße, flüssige Butter

Topfen-Füllung für 2 Strudel:

400 g Magertopfen (1%)

80 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

80 g flüssige Butter

altbackene, entrindete,

geraspelte Semmel

Zum Belegen:

250 g Kompottmarillenspalten

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch geben und mit heißer Butter bestreichen. Das zweite Strudelteigblatt etwas überlappend darauflegen und mit der Butter bestreichen. Das dritte Strudelteigblatt quer darauflegen und mit heißer Butter bestreichen.

2 Topfen-Füllung:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Kochlöffel oder der Schneerute verrühren. Die Füllung ca. 20 Min. rasten lassen.

3 Zum Belegen:

Die Hälfte der Füllung auf das erste Drittel der Strudelteigblätter geben und glatt streichen; dabei beidseitig einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Die Hälfte der Marillen auf die Füllung geben. Die Seitenränder nach innen einschlagen. Mithilfe des Küchentuches zu einem Strudel einrollen. Den Strudel mit dem Schluss nach unten auf ein befettetes Backblech geben.

4 Den zweiten Strudel gleich zubereiten.

5 Die Strudel mit der übrigen flüssigen Butter bestreichen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

- ⑥ **Zum Bestreuen:**
Die Strudel vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

