

Heidelbeer-Topfen-Strudel

24 Stück



gelingt leicht

☐ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Füllung:

160 g weiche Butter
160 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
4 Dotter (Größe M)
500 g Speisetopfen 20%
200 ml flüssiges Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
6 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker

Strudelteig:

6 Blätter Gezogener Strudelteig (120 g)

Zum Bestreichen:

150 g flüssige Butter

Zum Belegen:

500 g Heidelbeeren

Guss:

100 ml flüssiges Schlagobers
1 Ei (Größe M)
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
50 g Mandelblättchen

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Füllung:

Für die Füllung Butter mit Zucker und Vanille-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Dotter unterrühren. Topfen, Schlagobers und Puddingpulver dazugeben und mit der Masse glatt rühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unterheben.

2 Strudelteig:

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

3 Die Hälfte der Füllung gleichmäßig darauf verstreichen, so dass ein ca. 5 cm breiter Rand bleibt. Die Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen. Die Seitenränder einschlagen und mithilfe des Küchentuches zu einem Strudel einrollen.

4 Zum Bestreichen:

Den Strudel mit dem Schluss nach unten in eine befettete, bemehlte Auflaufform geben und mit Butter bestreichen.

5 Den Vorgang mit den zweiten Strudel wiederholen.



Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

6 GUSS:

Für den Guss Schlagobers mit Ei, Zucker und Vanille-Zucker mit dem Schneebesen verrühren über die Strudel gießen. Die Mandeln darüberstreuen.

Die Form nochmals in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 45 Minuten

7 Zum Bestreuen:

Die Strudel mit Staubzucker bestreuen.

