

# Marillen-Topfen-Strudel mit Marillen-Soße

ca. 45 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis zu 45 Min.



## Zutaten:

### Strudelteig:

270 g glattes Mehl  
1 Ei (Größe M)  
1 Prise Salz  
100 ml lauwarmes Wasser  
20 ml Speiseöl

### Zum Bestreichen:

150 g flüssige Butter

### Milch-Semmeln:

altbackene Semmeln  
¼ l Milch

### Topfen-Füllung:

150 g weiche Butter  
60 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
6 Dotter (Größe M)  
500 g Speisetopfen 20%  
250 g Sauerrahm  
vorbereitete Milchsemmeln  
6 Eiklar (Größe M)  
90 g Zucker

### Zum Belegen:

300 g in Spalten geschnittene  
Marillen

### Marillen-Soße:

250 g entsteinte Marillen  
⅓ l Wasser  
120 g Zucker  
Saft von 1/2 Zitrone

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Strudelteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten. Den Teig halbieren, zu Kugeln formen und mit lauwarmer Butter bestreichen. Die Teigkugeln auf geölte Teller geben und erwärmte Schüsseln überstülpen. Die Teigkugeln ca. 2 Std. rasten lassen. Eine Teigkugel auf einem bemehlten Kuchentuch rund und so groß wie möglich ausrollen. Beide Handrücken in Mehl tauchen und unter den Teig schieben. Den Teig mit dem Handrücken nach oben dünn ausziehen. Den Teig abrandeln (= leicht einreißen und rundum abzupfen).

## 2 Milch-Semmeln:

Die Semmeln in Stücke schneiden und mit Milch übergießen.

## 3 Topfen-Füllung:

Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Topfen mit Sauerrahm einrühren. Die eingeweichten Semmeln etwas ausdrücken und unterrühren. Eiklar mit Zucker zu schmieriger Konsistenz aufschlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.

**4 Zum Belegen und Bestreichen:**

Den Teig mit Butter bestreichen. Die Hälfte der Füllung auf das erste Drittel des Strudelteiges geben und glatt streichen; dabei beidseitig einen Rand von 3 cm frei lassen. Die Hälfte der Marillen auf der Füllung verteilen und die Seitenränder nach innen einschlagen. Mithilfe eines Kuchentuchens zu einem Strudel einrollen und mit dem Schluss nach unten auf ein befettetes, bemehltes Backblech geben. Den Strudel mit Butter bestreichen. Den zweiten Strudel ebenso zubereiten. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**

**Heißluft 140 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

**5 Marillen-Soße:**

Marillen mit Wasser weich kochen. Vom Herd nehmen, Zucker und Zitronensaft dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren.

**6 Zum Bestreuen:**

Die Strudel mit Staubzucker bestreuen und mit Marillen-Soße servieren.