

Topfen-Zitronen-Strudel

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einem befetteten, bemehlten Backblech ausrollen.

3 Füllung:

Butter mit Staubzucker, Zitronenschalen, Zitronensaft, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Den Dotter einrühren. Frischkäse mit Topfen und Sauerrahm mit dem Kochlöffel einrühren. Eiklar mit Zucker aufschlagen und unterheben. Das Mehl kurz einrühren. Die Füllung mittig, ca. 6 cm breit, aufstreichen. Überstehenden Teig mit einem Pizzaschneider oder Messer ca. 2 cm breit einschneiden und abwechselnd von rechts und links über die Füllung legen (Abb. 1).



Zutaten:

Germteig:

240 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Germ
⅓ l Milch
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Verschlusskappe Dr. Oetker NATÜRLich Zitronenextrakt
2 Dotter (Größe M)
40 g weiche Butter

Füllung:

40 g weiche Butter
20 g Staubzucker
Schale und Saft von 1 Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Dotter (Größe M)
175 g Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
125 g Speisetopfen (20 %)
50 g Sauerrahm
1 Eiklar (Größe M)
20 g Zucker
1 EL glattes Mehl

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)
1 EL Milch

Zum Beträufeln:

70 g gesiebter Staubzucker
1 EL Milch

Zum Bestreuen:

abgeriebene Zitronenschale



- ④ **Zum Bestreichen:**
Ei mit Milch versprudeln und den Strudel damit bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten

- ⑤ **Zum Beträufeln und Bestreuen:**
Staubzucker mit Milch verrühren und den Strudel damit besprenkeln. Die Zitronenschale darauf streuen.

