

**Zutaten:****Strudelteig:**

200g Mehl  
1 Ei Öl  
Prise Salz  
1/8 lt. Wasser

**Fülle:**

500g Topfen  
1/8 lt. Sauerrahm  
100 g Butter  
150g Zucker  
Vanillezucker  
Zitronenabrieb  
Prise Salz  
3 Stk. Ei  
40g Gries  
80g Rosinen in Rum eingeweicht  
100g Butter - schmelzen

**Vanillesauce:**

1/2 lt. Milch  
50g Zucker  
25g Vanillepuddingpulver  
Prise Salz

**TOPFENSTRUDEL****Zubereitung:**

Alle Teigzutaten zu einem weichen Teig verkneten. 1/2 h rasten lassen auf bemehltem Teller - zudecken  
(Tipp: Wie weiss ich ob er weich genug ist? Drücke in deine Wange - so weich soll er sein!)

**Fülle:**

Eiweiss mit halbem Zucker aufschlagen. Butter mit Zucker, Zitronenabrieb, Vanillezucker, Salz schaumig rühren, Topfen und Grieß dazu. Rosinen unterrühren und Schnee unterheben.

Teig bemehlen und auf Strudeltuch ausrollen - Strudel "ziehen" (so dünn, dass man eine Zeitung darunter lesen könnte!)

Mit flüssiger Butter bestreichen!

Fülle im unteren Drittel aufstreichen, Seiten einschlagen und einrollen mit Tuch.

Mit Butter bestreichen und ca. 40-45 Minuten bei 180 Grad backen.

**Was passt dazu?****Vanillesauce:**

3/4 der Milch aufkochen mit Zucker und Salz, Puddingpulver in restlicher Milch anrühren und in die kochende Milch rühren. Verkochen lassen! Vorsicht brennt leicht an!



**MANCHMAL LÄSST SICH INS GLÜCK HERZHAFT  
REINBEISSEN!**

ergibt 1 Strudel - ca. 6 Portionen