

Mohn-Topfenstrudel

Urlaubsgenuss für daheim

Zutaten

2 Strudelteigblätter (Tiefgekühlt oder aus dem Kühlregal)

für die Topfenfüllung:

1 EL Rosinen

250g Magerquark / Magertopfen

1 Ei

1 EL Speisestärke

Saft und abgeriebene Schale von
1 Zitrone

150g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

Auch
LECKER dazu:
heiße Vanillesoße

für die Mohnfüllung:

250g gemahlener Mohn

125 ml Rosenhofmilch

1 cl Rum

1 EL Zucker

1 Eigelb

Butter zum bestreichen

Puderzucker zum bestreuen



So wird's gemacht:

- 1 Für die Topfenfüllung das Ei zusammen mit der Speisestärke schaumig rühren, Quark / Topfen, Zucker, Rosinen, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale unterrühren und alles gut vermischen.
- 2 Für die Mohnfüllung die Rosenhofmilch aufkochen, den Mohn einrühren und mit Rum und Zucker abschmecken. Vom Herd nehmen, die Eidotter unterrühren (die Mohnmischung darf nicht mehr kochen) und in Eiswasser runter kühlen lassen.
- 3 Backofen auf 170 Grad vorheizen. Den Strudelteig nach Packungsanleitung vorbereiten.
- 4 Die Mohnfüllung gleichmäßig darauf verteilen und anschließend die Topfenfüllung gleichmäßig auf die Mohnfüllung streichen.
- 5 Die Teigenden auf der kurzen Seite einschlagen und den Teig zu einem Strudel rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit zerlassener Butter bestreichen und den Strudel ca. 30 Minuten im Backofen backen. Herausnehmen und noch warm mit Puderzucker bestreut servieren.