



Topfenstrudel

mit Rhabarber röster



30-40min



2 Personen

Ostern bietet den besten Anlass, um es uns richtig gut gehen zu lassen. Und wie könnten wir das besser tun, als mit einer köstlichen Mehlspeise? Wir kombinieren einen fluffigen Topfenstrudel mit einem süß-säuerlichen Rhabarber röster. So hält der Frühling Einzug auf unserem Teller, denn Rhabarber hat vor allem im April und Mai Saison. Der leckere Strudel wird der Star jeder Osterjause sein!

Was du von uns bekommst

- Staubzucker
- Topfen ⁷
- Rhabarber
- Haselnüsse ¹⁵
- 2 Eier ³
- Strudelteig ¹

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- kleiner Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 723.0kcal, Fett 23.5g, Eiweiß 24.1g, Kohlenhydrate 99.9g



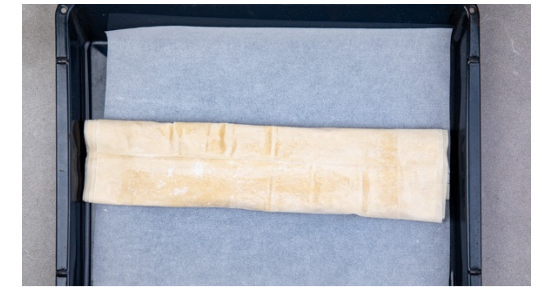
1. Füllung vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. Für die **Füllung, Topfen, 1 Ei** und 50g Zucker gut verrühren. Etwas Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen.



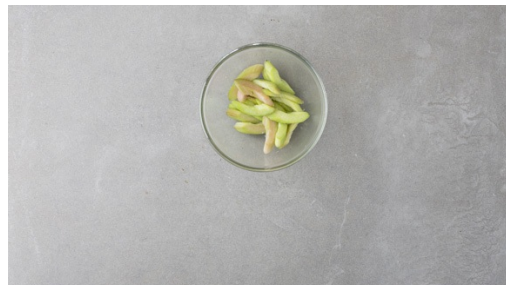
2. Strudel füllen

5 Teigblätter auf ein Backpapier legen. Zwischen jedes **Teigblatt** etwas Öl oder geschmolzene Butter pinseln. Die Topfencreme auf dem **unteren Viertel des Teiges** verteilen, einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Der übrige Teig wird nicht verwendet, kann aber eingefroren werden.



3. Strudel rollen

Den **Strudel** nun von der gefüllten Seite aus zusammenrollen und die Enden gut mit den Fingern zusammendrücken. Nun den **Strudel** vorsichtig mit der Schließstelle nach unten drehen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen, mit übriger Butter bestreichen, dann ca. 15-20Min. goldbraun backen.



4. Rhabarber vorbereiten

Inzwischen **Rhabarber** putzen und in ca. 1,5cm breite Stücke schneiden. **Haselnüsse** grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett ca. 2-3Min. rösten. Vorsicht, die Nüsse verbrennen schnell!



5. Röster kochen

Rhabarber mit 2-3EL Wasser in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittelhoher Hitze ca. 10Min. einkochen. Mit 50g Zucker abschmecken.



6. Strudel servieren

Strudel aus dem Backrohr nehmen, kurz abkühlen lassen, dann mit **Staubzucker** bestäuben und mit **Rhabarber-Röster** und **Haselnüssen** servieren.