



Topfenstrudel

mit Rhabarberrost



30-40min



4 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 Rhabarberrost. 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Zucker

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- kleiner Kochtopf
- Messbecher
- 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 707.0kcal, Fett 25.8g, Eiweiß 27.0g, Kohlenhydrate 87.9g



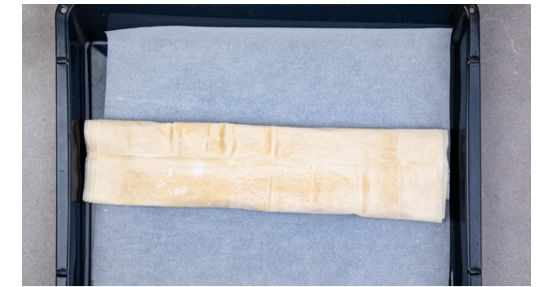
1. Füllung vorbereiten

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. Für die Füllung **Topfen**, **Eier** und 100g Zucker gut verrühren. Etwas Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen.



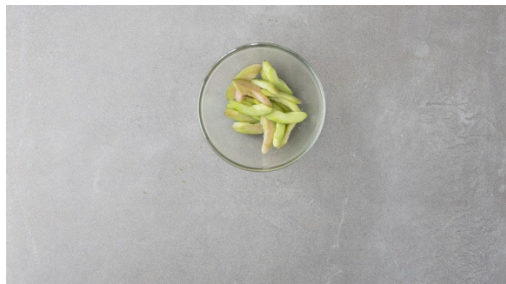
2. Strudel füllen

Je **5 Teigblätter** auf ein Backpapier legen. Zwischen jedes **Teigblatt** etwas Öl oder geschmolzene Butter pinseln. Die Topfencreme auf den **unteren Vierteln der Teige** verteilen, einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen.



3. Strudel rollen

Die **Strudel** nun von der gefüllten Seite aus zusammenrollen und die Enden gut mit den Fingern zusammendrücken. Nun die **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. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.



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 50ml 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.