



Feiner Topfenstrudel

mit Rhabarberkompott



30-40min



2 Personen

Zu Ostern lassen wir es uns doch gerne richtig gut gehen! Und wie könnten wir das besser tun als mit einer köstlichen Mehlspeise? Ob als Hauptspeise oder Dessert: Mit dem lockeren Topfenstrudel, der mit einem süß-säuerlichen Rhabarberkompott serviert wird, zelebrierst du den Frühling - die Rhabarberzeit ist kurz, also lass dir diese saisonale Spezialität nicht entgehen!

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Topfen ⁷
- 2 Eier ³
- 1 Packung Strudelteig ^{1,6}
- 1x Rhabarber
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Puderzucker
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- kleine Pfanne
- Handrührgerät
- Küchenwaage / Waage
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 757.0kcal, Fett 25.8g, Eiweiß 27.0g, Kohlenhydrate 100.3g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. 50g Zucker und 1 Ei mit einem Handrührgerät oder Schneebesen schaumig rühren, dann den **Topfen** zugeben und glatt rühren. Das **zweite Ei** wird für dieses Rezept nicht benötigt. In einem kleinen Topf 20-30g Butter bei niedriger Hitze schmelzen lassen. **Tipp:** Statt Butter kann auch Pflanzenöl verwendet werden.



4. Rhabarber vorbereiten

Inzwischen den **Rhabarber** putzen und in ca. 1,5cm breite Stücke schneiden.



2. Strudel füllen

3 Teigblätter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, dabei zwischen jedes **Teigblatt** geschmolzene Butter oder Pflanzenöl pinseln. Die **Topfencreme** auf dem unteren Drittel des **Teiges** verteilen, zur unteren Kante einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Der **übrige Teig** wird nicht verwendet, kann aber eingefroren werden.



5. Kompott kochen

Den **Rhabarber** in einem mittleren Topf mit dem **Vanillezucker**, 1-2EL Zucker und 1-2EL Wasser bei mittlerer Hitze ca. 10Min. einkochen. Nach Wunsch mit Zucker abschmecken.



3. Strudel rollen

Den **Strudel** von der gefüllten Seite aus zusammenrollen und die Enden gut mit den Fingern zusammendrücken. Den **Strudel** vorsichtig mit der Naht nach unten drehen und die Oberfläche mit geschmolzener Butter bestreichen. Im Ofen 15-20Min. backen, bis der **Strudel** goldbraun und gar ist.



6. Mandeln rösten

Die **Mandelblättchen** in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Den **Strudel** aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und mit dem **Rhabarberkompott** und den **Mandelblättchen** servieren.