

Topfen-Schwarzbeerstrudel

Sieger Mehlspeise 2015 | BÖG Challenge

Von: Silvia Kolb, Stainach

Zubereitungszeit: 45 min

Für den Topfenstrudel zunächst den Strudelteig zubereiten. Dafür das Mehl auf ein Nudelbrett sieben, in der Mitte eine Vertiefung machen. Eine Prise Salz, die flüssige Butter, das Ei, Öl, Essig sowie das lauwarme Wasser hineingeben und alles gut durchmischen, bis eine glatte, weiche Masse entsteht. Dann den Teig mit den Händen so lange kneten, bis er sich sowohl vom Brett als auch von den Händen leicht lösen lässt. Das Brett gut mit Mehl bestreuen, den Teig darauf setzen, mit flüssiger Butter bestreichen, eine Schüssel darüber stülpen und den Teig darunter eine gute 1/2 Stunde rasten lassen. Inzwischen die Fülle für den Topfenstrudel zubereiten. Dafür zunächst die Butter mit dem Mixer schaumig schlagen und mit Zucker, Dottern, passiertem Topfen, Zitronensaft, Rum, Sauerrahm, steif geschlagenem Eischnee und Salz (in dieser Reihenfolge) verrühren, bis eine glatte, gut streichbare Masse entsteht. Ein Strudeltuch über den Küchentisch ausbreiten, mit Mehl bestäuben und den Teig vorsichtig nach allen Richtungen hin darauf ausziehen. Dicke Ränder abschneiden, die Fülle auf etwa zwei Drittel des Teiges auftragen (Achtung: nicht mehr, sonst lässt sich der Teig schwer einrollen) und die Schwarzbeeren über die Masse streuen. Den Strudel mit Gefühl zusammenrollen und gleich auf dem Backpapier in eine Kasserolle geben. Im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr unter gelegentlichem Bestreichen mit zerlassener Butter ca. 50 bis 60 Minuten lang goldgelb backen.

Zutaten Teig:

250g Mehl glatt
Prise Salz
1 Ei
1El Öl
1/8l Lauwarmes Wasser
1 Kl Essig

Zutaten Fülle:

160g Butter
6 Eidotter
6 Eiklar
2 EL Vanillezucker
600g Speisetopfen passiert
4 EL Sauerrahm
150g Kristallzucker
2 EL Rum 38%
Prise Salz
1 TL Zitronensaft
500g frische Schwarzbeeren