

Kirsch-Topfenstrudel

Zutaten für 1 Strudel:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 300 g
- 250 g Topfen (Quark)
- 20 g Butter zerlassen
- 80 g Staubzucker
- 1 Eidotter
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Etwas Butter zum Bestreichen zerlassen

Für die Füllung:

- 250 g Kirschen entkernt
- 30 ml Wasser
- 20 g Semmelbrösel
- 20 g Feinkristallzucker
- 1/2 Zitrone gepresst
- 1 TL Maisstärke



Zubereitung:

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung Wasser mit Brösel, Feinkristallzucker und Zitronensaft vermengen. Zuletzt Maisstärke unterrühren und ca. 10 Min. stehen lassen.
3. Topfen, Staubzucker, Eidotter, Vanillezucker und Salz verrühren. Zuletzt langsam die zerlassene Butter untermengen.
4. Teig auf eigenes Backpapier (!) direkt am Backblech entrollen.
5. Die Bröselfülle länglich auf der Teigmitte aufbringen und die Topfenfülle darauf verteilen. Mit den Kirschen bestreuen, leicht in die Fülle drücken. Dabei rechts und links einen Rand von 4 cm aussparen.
6. Unteres und oberes Teigdrittel über die Füllung übereinanderschlagen und die Teigenden festdrücken. Mit der Nahtseite nach oben backen.
7. Die Strudel vor dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. goldbraun backen.