

Topfen-Marillen-Strudel

6 Blätter Strudel-, Jufka-, oder Filoteig
300 g Marillen (oder mehr)
500 g Topfen (20 % Fett i. Tr.)
120 g Butter (weich)
90 g Zucker
20 g Vanillezucker
4 Eier
1/8 l Sauerrahm
Saft und Schale einer halben Zitrone
flüssige Butter und
Staubzucker



Für die Fülle Butter mit dem Zucker cremig rühren, die Eier trennen und die Dotter einzeln in die Masse mixen.

Die Eiklar schaumig rühren, den Vanillezucker begeben und zu steifen Eischnee schlagen.

Topfen, Sauerrahm, Zitronenzesten und -saft mit der Butter-Zucker-Masse vermischen und den Schnee unterheben.

Auf ein feuchtes Geschirrtuch ein Strudelblatt legen, dieses mit flüssiger Butter bepinseln, das nächste Teigblatt auflegen, ebenfalls mit Butter bepinseln und mit einem dritten Strudelblatt ebenso verfahren.

Die Hälfte der Topfenmasse aufstreichen, dabei die hintere Längskante etwa 10 Zentimeter aussparen.

150 g der gewaschenen, entsteinten und geachtelten Marillen darauf verteilen. Das Geschirrtuch auf der vorderen Längskante anheben und so den Teig zu einer Rolle formen. Mit den restlichen Zutaten den zweiten Strudel ebenso zubereiten.

Eine rechteckige Form mit flüssiger Butter einfetten. Die beiden Strudel hineinlegen. Gegebenenfalls auf die Länge zuschneiden und stückeln. Beim Backen verbinden sich die Enden ohnehin.

Die Auflaufform sollte genau die beiden Strudel fassen, damit sie sich nicht in die Breite ausdehnen können, sondern in die Höhe aufgehen.

Den Strudel mit flüssiger Butter bestreichen.

Das Backrohr auf 170 Grad vorheizen und den Strudel ca. 50 Minuten goldgelb backen.

Noch warm mit Staubzucker bestäuben.

Den Topfen-Marillen-Strudel lauwarm servieren.