Topfenstrudel mit Vanillesauce

60–80 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Studelteig:

200 g	Glattes Mehl
125 g	Lauwarmes Wasser
1 EL	Sonnenblumenöl
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Füllung:

125 g	Sauerrahm
250 g	Topfen
50 g	Weiche Butter
80 g	Staubzucker
3 Stk.	Eier
1 Prise	Vanillezucker Bourbon
2 EL	Zitronenschalen geschnitten

Für die Vanillesauce:

40 ml	Milch
2 Stk.	Eier
1 TL	Speisestärke
250 ml	Schlagobers
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der Teig zubereitet. Dafür das Mehl kegelartig auf der Arbeitsplatte anhäufen, eine Grube bilden und Salz, Öl sowie Wasser nach und nach beigeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Dann den fertigen Teig zart mit Öl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Nun wird die Füllung zubereitet. Dafür Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschalen und einer Prise Salz in eine große Schüssel geben. Alles mit einem Handmixer cremig rühren. Anschließend die Dotter einzeln einrühren. Zum Schluss noch Topfen und Sauerrahm unterrühren.
3. Den Teig nach dem Rasten mit beiden Handrücken gleichmäßig ausziehen und die Ränder abschneiden. Dann den Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen und die Topfenfülle darauf verteilen. Jetzt straff einrollen und die Enden verschließen.
4. Im nächsten Schritt den Strudel auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit flüssiger Butter bestreichen und bei 180°C für ungefähr 45 Minuten goldbraun backen.
5. In der Zwischenzeit kann die Vanillesauce zubereitet werden. Dafür Milch, Zucker und das Mark einer Vanilleschote aufkochen. Die Eier mit einem Mixer kurz aufschlagen, dann Speisestärke und Schlagobers hinzufügen und nochmals kurz mixen. Die Eimischung dann mit einem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.
6. Den noch warmen Topfenstrudel gemeinsam mit der Vanillesauce anrichten und genießen.