

# Bio Topfenblätterteigstrudel mit Kirschfülle



**Knetzeit:** 5 Minuten langsam

**Teigruhe nach dem Kneten:** 30 Minuten

**Gehzeit vor dem Backen:** keine

**Backzeit:** ca. 40 Minuten bei 180°C Heißluft  
bzw. 200°C Ober-Unterhitze



## ZUTATEN

- 250g Bio Weizenmehl Type 480 Universal
- 250g Bio Speisetopfen (20% F.i.T)
- 250g Bio Butter (Kühl und in kleine Würfel geschnitten)
- 3g Salz

## Zutaten Kirschfülle

- 500g Kirschen entkernt
- 60g Bio Butter
- 120g Semmelbrösel
- 60g Pinienkerne (od. andere Kerne nach Wahl)
- 80g Bio Zucker
- 2g Bio Zimt



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)

## Zum Bestreichen bzw. Ausfertigen:

1 ganzes Ei und ggf. Staubzucker zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

1. Mehl, Topfen, Butter und Salz einwiegen und den Teig max. 5 Minuten kneten.
2. Anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank lagern.
3. In der Zwischenzeit die Kirschen waschen und entkernen.
4. Butter erhitzen, Brösel beimengen und goldgelb rösten.
5. Den Backofen auf 180 °C Heißluft oder 200°C Ober- Unterhitze vorheizen.
6. Ein Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und mit Weizenmehl bestauben.
7. Den gekühlten Teig aus dem Kühlschrank geben, die Folie entfernen und mit Hilfe eines Nudelholzes zu einem Rechteck ausrollen, optimale Größe 38cm lang und 35cm breit.
8. Den Teigfleck nun mit einem verquirlten Ei gleichmäßig bestreichen.
9. In die Mitte des Teiges die Butterbrösel gleichmäßig verteilen und die Pinienkerne über die Brösel geben.
10. Zucker und Zimt vermischen und gleichmäßig auf den Teig verteilen.
11. Zum Schluss die Kirschen auf den Teig geben.
12. Die Teigenden mit dem verquirlten Ei gleichmäßig bestreichen.
13. Mit Hilfe vom Backpapier das obere Teigende in die Mitte legen, anschließend das untere Ende ebenso in die Mitte legen.
14. Den gefüllten Strudel nochmals wenden das der Schluss am Boden ist. Zusätzlich die beiden Enden mit den Fingern gut verschließen.
15. Das überschüssige Backpapier wegschneiden oder unter den Strudel falten.
16. Den Strudel nochmals mit Ei bestreichen und in den vorgeheizten Backofen schieben.
17. Nach dem Backen gut auskühlen lassen und ggf. mit Staubzucker bestreuen.

Zum online Rezept:

