

Blätterteig-Topfenstrudel

Zutaten

Für 16 - 20 Kostproben

350 g Blätterteig mit Butter

3 ganze Eier

100 g Butter

100 g Staubzucker

50 g Kristallzucker

Vanille

Saft und Schale von 1/2 Zitrone

500g Topfen

1 EL Rumrosinen

2 Pkg Vanillepuddingpulver

1 gesprudeltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Eier trennen. Butter mit Staubzucker, Vanille und Zitronensaft- und schale sehr schaumig rühren. Eidotter dazu rühren. Topfen, Rosinen und Vanillepuddingpulver dazugeben und alles gut durchrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz und 2 EL Kristallzucker steif schlagen und unter die Topfenmasse heben. Die Fülle 15 Minuten ziehen lassen.

Auf ein Backblech eine rechteckige, verstellbare Kuchenform stellen, die Form mit Butter einfetten und mit Blätterteig so auskleiden, dass zum Schluss ein Deckel überlappend über die Topfenmasse gezogen werden kann. Die Fülle hineingeben, glattstreichen und mit dem Blätterteig schließen. Mit gesprudeltem Ei bestreichen und in den Dialoggarer schieben.

Einstellungen

Dialoggarer: M - Chef + Heißluft

Temperatur: 220°

Intensität: stark

25 Minuten

Vorheizen: ein

Crispfunction: aus

Backofen: Intensivbacken 190°

40 - 45 Minuten

Gerät

Dialoggarer

Zubereitungszeit

30 Minuten

Garzeit

25 Minuten

Schwierigkeitsgrad

mittel