



TOPFEN-KIRSCHSTRUDEL

Zutaten

Teig

300 g Weizenmehl
200 g Dinkelvollkornmehl
60 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Trockengerm
1 Prise Salz
¼ l lauwarme Milch
2 Eidotter
3 EL Rapsöl

Füllung

2 Pkg. Topfen 20% Fett
1 Pkg. Vanillezucker
60 g Zucker
1 Ei
2 Eiklar
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
300 g Kirschen

1 Ei zum Bestreichen



Zubereitung:

1. Weizenmehl, Dinkelvollkornmehl, Trockengerm, Vanillezucker, Zucker, Salz, Öl und Eidotter in eine Schüssel geben.
2. Die lauwarme Milch zugeben und mit den Knethaken des Handmixers zu einem festen, glatten Germteig verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen und mit etwas Öl bestreichen und ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Für die Füllung die Eiklar steif schlagen. Das Ei mit Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale glattrühren und den Eischnee unterheben.
5. Den Teig nach der Teigruhe auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. 5 mm dick ausrollen, mit der Topfenfüllung gleichmäßig bestreichen und mit den (entsteinten) Kirschen belegen.
6. Nun von beiden Seiten bis zur Mitte hin einrollen.
7. Den Strudel vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen mit einem Backrahmen umgeben, mit einem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C Ober- und Unterhitze 30 Minuten backen.