

## ZUTATEN

Strudelteig: 250 g Mehl, 1 Eigelb, 150 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Zitronensaft, 1 Prise Salz, 100 g Butter

Füllung: 500 g Topfen, 125 g Butter, 50 g Semmelbrösel, 80 g Puderzucker, 1 Vanillezucker, 2 EL Speisestärke, 2 Eier, 75 g Rosinen, abgeriebene Zitronenschale, Apfelsaft



## ZUBEREITUNG

Strudelteig gemäß Grundrezept zubereiten.

Die Rosinen in Apfelsaft einweichen. Das Eiweiß mit dem Vanillezucker zu Schnee schlagen. Strudelteig mit ca. 60 g zerlassener Butter bestreichen und den Semmelbröseln bestreuen. Die andere Hälfte der Butter schaumig rühren, das Eigelb unterrühren. Den Topfen, die Speisestärke, die abgeriebene Zitronenschale unterrühren bis eine glatte Masse entstanden ist. Den Eischnee unterheben, dann die abgetropften Rosinen unterrühren. Die Masse auf ca. 2/3 der Teigfläche geben. Den Strudel aufrollen, dann nochmal mit Butter bestreichen. Bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen.

## SERVIEREN

Lauwarm mit Schlagobers oder Vanillesauce servieren.