

Strudel für Obst

Zubereitung

1. Germteig bereiten
2. 2 Teile machen und mit Nudelwalker etwa 1/2 sm dick auswalken.
3. Topfenfülle machen und aufstreichen
4. Fülle mit Obst, am Besten Marille, belegen
5. einrollen
6. backen
7. noch heiß mit Zuckerglasur bestreichen



Zutaten

50 dag Mehl

0.25 l Milch

1 Pkg. Germ

12 dag Zucker

12 dag Margarine

1 Stk. Ei

Prise Salz

EL Zitronensaft

1 Pkg. Vanillezucker

50 dag Topfen

8 dag Zucker

1 Stk. Ei

1 Pkg. Vanillezucker

EL Zitronensaft

20 dag Staubzucker

1 EL heißes Wasser, etw Rum