

Strudel für Obst

Kuchen & Gebäck

ZUBEREITUNG

1. Germteig bereiten
2. 2 Teile machen und mit Nudelwalker etwa 1/2 sm dick auswalzen.
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 |