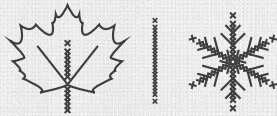


Kürbistrudel mit Topfenblättereig



Sei amol g^x miasig!

ZUBEREITUNG

30 min

Zutaten

FÜR 1 STRUDEL

- 250 g Mehl, davon
¼ Vollkorn-Mehl
- 125 g Butter oder Margarine
- 250 g Magertopfen
- jodiertes Salz
- 1 Ei zum Bestreichen
- 2 EL Rapsöl
- 700 g geraspelter Kürbis
- 80 g fein geschnittener Lauch
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 150 g gewürfelter Schafkäse
- 1 TL süßes Paprikapulver
- frisch gemahlener Pfeffer
- eventuell Chili-Pulver

Zubereitung

- 1 Für den Teig Mehl, Butter oder Margarine und Magertopfen sowie Salz vermengen und gut durchkneten. Abgedeckt für mind. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Fülle vorbereiten: Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten, danach den Kürbis, den Lauch und den Knoblauch zugeben und für ca. 5 Minuten mitrösten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und auskühlen lassen.
- 3 Nachdem der Teig gerastet hat, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und $\frac{3}{4}$ des Teiges mit der Kürbismasse bestreichen (Ränder aussparen). Auf die Kürbismasse die Schafkäsewürfel verteilen, die Ecken des Strudels einschlagen und den Strudel einrollen.
- 4 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 220° C Ober-/ Unterhitze 30 Minuten backen.