Nah&Frisch



Leopoldine Tanzberger User

Strudel für Obst

Kuchen & Gebäck

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