



### Was du brauchst

- 2 Stk. Blätterteig (Kühlregal)
- 250g Speisetopfen (Quark)
- 80g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillepudding Pulver
- 2 Eier + 1 Ei zum Bestreichen
- 1 EL Vanillepaste o. 1 V-Schote
- 1 Prise Salz
- 6 frische Marillen o. 200g Himbeeren o. Heidelbeeren (frisch o. gefroren)
- Staubzucker zum Bestreuen

Backofen auf 180° Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig rechtzeitig (nach Packungsangabe) aus dem Kühlschrank nehmen.

#### Je nach Obstwahl:

- Marillen waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
- frische Himbeeren/Heidelbeeren waschen – gefrorene Beeren NICHT auftauen

2 Eier trennen und das Eiklar mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Kristallzucker schaumig schlagen, Vanillepaste (o. Mark) mit Puddingpulver dazugeben und mischen. Den Topfen kurz unterrühren, nur solange bis er gerade so mit der Masse vermischt ist, bei zu langem Rühren wird die Füllung zu flüssig.

Den Eischnee unterheben und das Obst rasch untermengen. Die Topfenfüllung gleichmäßig auf beide Blätterteige aufteilen und zu Strudel einrollen. Das Ei verquirlen, als Kleber für den Teig verwenden und die Oberseite vollständig bestreichen.

Die Strudel ca. 25-30 Minuten goldbraun backen. Nach der Backzeit am besten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und anschließend mit Staubzucker bestreuen.

**Tipp:** Der Topfenstrudel schmeckt auch mal ohne Obst oder mit getrockneten Cranberries!