

Kürbisstrudel

Zutaten Teig:

250 g Mehl, 1 EL Öl, 1 EL Essig, 1 Prise Salz, ca. 1/8 l lauwarmes Wasser

Zutaten Fülle:

700 g Kürbis gemischt (weiß, gelb, orange), 200 g Zwiebel, 80 g Butter, 250 g Topfen, Salz, Pfeffer, etwas Kümmel (gemahlen), Muskat, 4 Eier, 250 ml Sauerrahm, 100 g Mehl, gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch,..) Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Strudelteig kneten, mit Öl bepinseln und zugedeckt mindestens ½ Std. rasten lassen.

Für die Fülle Kürbis in kleine Würfel schneiden, einsalzen und ca. 10 Minuten durchziehen lassen. Zwiebel schälen, würfelig schneiden und zusammen mit dem gut ausgedrückten Kürbis in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten. Etwas zurückschalten und kurz dünsten. Mit Pfeffer und Kümmel würzen und auskühlen lassen.

Topfen mit Salz, Muskat und Dotter glatt rühren. Sauerrahm, ausgekühlte Kürbismasse und gehackte Kräuter vermischen. Die Eiklar zu steifen Schnee schlagen und zusammen mit dem Mehl unterheben.

Den Strudelteig auf einem bemehlten Strudeltuch ausziehen. Die Fülle auf dem erten Teig Drittel verteilen. Die restliche Teigfläche mit zerlassener Butter bestreichen. Den Strudel einrollen, mit der Teignaht nach unten auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit zerlassener Butter bestreichen und bei 180°C (Heißluft) ca. 35-40 Minuten goldgelb backen.