

## Tiger Cakes

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Süßspeisen

Strudel

Quark

Österreich.

Heißoderkal

Strudelteig

500 g Topfen

100 g Butter

80 g Staubzucker

60 g Mehl

3/8 l Sauerrahm

5 Eier

120 g Kristallzucker

Zitronenschale

Vanille

pn Salz

100 g Rosinen

Fülle: Butter mit der Hälfte des Zuckers und den Geschmacksstoffen schaumig rühren. Topfen, Dotter, Rahm und Mehl einrühren. Zuletzt den mit dem restlichen Kristallzucker ausgeschlagenen Schnee in die Masse einrühren. Die Topfenfülle auf zwei Drittel des ausgezogenen Strudelteigs streichen, mit den Rosinen bestreuen, den freibleibenden Teil mit zerlassener Butter bestreichen; nun zusammenrollen, in eine mit Butter bestrichene Pfanne legen, mit Butter bestreichen und backen. Nach etwa 15 Minuten Backzeit den Topfenstrudel mit der Eiermilch übergießen und unter mehrmaligem Beträufeln mit Butter fertigbacken. Mit Vanillecrèmesauce servieren. Gibt man statt der Rosinen 200 g möglichst kernarme Weintrauben oder 250 g halbierte Marillen dazu, erhält man den Wachauer Topfenstrudel.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.495