

# Topfenstrudel

## ZUTATEN:

2 Blatt Blätterteig  
3/8 l Milch  
1 Pkg. Vanillepudding  
Zucker nach Belieben (3 EL)  
etwas Vanillezucker  
1 Dotter oder 1 Ei  
1 Pkg. Topfen  
Marillen, Heidelbeeren  
oder sonstige Früchte



## ZUBEREITUNG:

Blätterteig vom Kühlschrank nehmen und etwas weicher werden lassen. Inzwischen Pudding kochen und dann überkühlen lassen. In den überkühlten Pudding Topfen, Dotter oder Ei und VZ einrühren und in die Mitte der 2 Blätterteige verteilen. Dann auf die Fülle Marillenstückchen oder Heidelbeeren oder eben andere Früchte geben, zusammenschlagen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 185 Grad backen. Vor dem Backen kann man die Strudel auch noch mit einem versprudelten Ei bestreichen.

