

Marillen (Aprikosen) – Marzipan–Topfenstrudel

nach einer Anregung von Anneliese H., einer lieben Hof-Nachbarin.



Zutaten für zwei Strudel:

| | | |
|------|---------------|--|
| 540g | Doppelpackung | Blätterteig schon zu Beginn aus dem Kühlschrank nehmen, ~25° C annehmen lassen |
| 500g | 2 Packungen | Topfen 20% |
| 16g | 2 Packungen | Vanillinzucker |
| 10g | | nicht raffinierter brauner Rohrzucker |
| 20g | | Dinkelmehl (bei vollreifen Marillen) |
| | 1 | Ei (+ 1 Eiklar) |
| | 12 | Marillen (im Herbst auch Zwetschken) |
| | 3 | Bananen nach Belieben zusätzlich, je 1 ½ |
| 200g | 1 Packung | Marzipan Rohmasse |
| | 1 | Eidotter zum Bestreichen |

Zubereitung:

Marillen entkernen und vierteln,
1 ganzes Ei, 1 Eiklar, Zucker und Topfen, fein schaumig rühren,
bei Bedarf etwas Mehl beifügen und gut aufschlagen,
Marillen unterheben.

Marzipan-Rohmasse in Streifen schneiden, zwischen Haushaltsfolie ~ 3mm
dünn ausrollen, in zwei gleich große Streifen schneiden, den Teig aufrollen,
mit den Marzipanstreifen belegen, (evtl. Bananen mittig legen), Marillen-
Topfenmasse auftragen, Teig an den Enden schließen, einrollen und auf ein
Blech geben. Mit Dotter bestreichen und bei 160° Umluft ~ 40 Minuten lang
backen. Langsam abkühlen lassen.

Der Strudel ist ***|* tiefkühlbar.





Volkmars Kochrezepte können gratis getauscht oder erworben werden:

[Rezepte](#)

*Dieses Rezept ist ein Appetizer. Wir freuen uns auf **Rückmeldungen und Austausch** gegen andere Gratis-Rezepte. – Wer hier konsumiert, ohne den Menschen dahinter zu schätzen, wer weder tauschen noch zahlen will, ist herzlich eingeladen, eigene Rezepte zu ersinnen und diese Seiten so leise zu verlassen, wie er/sie/int herbeigeschlichen ist: In unserer Backstube sind echte **Freunde**^(m/w/i) willkommen. 😊*