

Topfen-Strudel mit Rhabarber-Kompott

Für 6 Personen

Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl Type 550	25 g flüssige Butter	1 Ei
1 Prise Salz	ca. 100 ml kaltes Wasser	etwas Mehl

Für die Füllung:

300 g Magerquark	2 EL Rosinen	1 EL Rum
50 g weiche Butter	40 g Zucker	1 EL Mehl
1 Ei	80 g Sahne	1 Vanilleschote
1/2 TL Zitronenabrieb	1 Prise Salz	ca. 60 g flüssige Butter

30 g gemahlene Mandeln

Für das Rhabarberkompott:

500 g Rhabarber	1 Vanilleschote	1/4 l Orangensaft
2 EL Zucker	1 EL Speisestärke	

Für den Teig Mehl, 25 g flüssige Butter, Ei, Salz und Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhenlassen.

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Quark gut abtropfen lassen. Rosinen in Rum einweichen. Weiche Butter mit Zucker, Mehl und dem Ei aufschlagen. Sahne halbsteif schlagen. Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark, Zitronenschale, eine Prise Salz und geschlagene Sahne zur Quarkmasse geben und gut untermischen. Zuletzt die eingeweichten Rosinen unterheben.

Den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben, ausrollen und ausziehen, dann auf ein großes Küchentuch legen.

Den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter einpinseln.

Teig mit gemahlene Mandeln bestreuen und darauf die Quarkmasse verteilen, jedoch an den Teigrändern 4 cm frei lassen. Durch ziehen des Tuches den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit restlicher flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Für das Kompott den Rhabarber schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Rhabarber mit dem Orangensaft, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und 5 Minuten pochieren.

Stärke mit 1EL Wasser verrühren, zum Rhabarber geben, noch einmal kurz aufkochen, abschmecken in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Den gebackenen Strudel lauwarm auskühlen lassen, aufschneiden und mit dem Rhabarberkompott servieren.

Vincent Klink am 09. April 2015