

# BIO-TOPFENSTRUDEL



Die **Lurgbauer Hütte** liegt auf 1764 m Seehöhe auf der Schneealm im Naturpark Mürzer-Oberland und wird wie der landwirtschaftliche Betrieb in Altenberg von Martin und Sabine Bayer biologisch geführt. Beste Bio-Milch von den 14 Milchkühen wird in der Almsennerei zu Bio- Almkäse, -Bergkäse, -Frischkäse, -Topfen und -Butter verarbeitet. Gäste auf der Lurgbauer Hütte schätzen nicht nur die umwerfende Aussicht, sondern auch das 100% Bio-Speisen- und Getränkeangebot, die feine Atmosphäre in der Gaststube, den Bio-Käseeinkauf auf der Alm oder die Übernachtungsmöglichkeiten auf der Höhe.

[www.lurgikas.at](http://www.lurgikas.at)

## ZUTATEN

### Gezogener Strudelteig

- 190 g Bio-Mehl glatt
- 90 g lauwarmes Wasser
- 20 g Bio-Sonnenblumenöl

### Topfenfülle

- 1,5 kg Bio-Vollmilch-Bröseltopfen
- 70 g Bio-Zucker
- 35 g Bio-Vanillezucker
- 2 Bio-Eier
- 250 g Bio-Joghurt
- 2 dl Bio-Rum
- ev. 80 g Bio-Rosinen
  
- 70 g Bio-Butter flüssig zum Bestreichen
- etwas Bio-Staubzucker

## ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Wasser und Öl einen kompakten Teig bereiten und mit der Hand solange kneten bis er glatt und seidig ist.

Den Teig mit etwas Öl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und ein halbe Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Topfen, Zucker, Vanillezucker, Eier, Joghurt und Rum gut vermengen (geht mit einem Handmixer leichter). Den Teig auf einem bemehlten Strudeltuch (Tischtuch oder ähnliches) zuerst etwas auswalken und dann mit den Händen dünn ausziehen. Die Topfenfülle auf der Hälfte des Teiges gleichmäßig verteilen, ev. die Rosinen darauf streuen. Die andere Teighälfte mit flüssiger Butter bestreichen, den Strudel von der Topfenfülle her beginnend dicht zusammenrollen.

Den Topfenstrudel auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen (die Strudelnäht soll unten liegen) und die Oberseite gut mit der flüssigen Butter bestreichen. Den Strudel im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 50 Minuten goldbraun backen.

Den fertigen Topfenstrudel etwas überkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und lauwarm genießen.

Viel Freude mit diesem Alm-Klassiker wünschen **Sabine und Martin Bayer von der Bio-Lurgbauer-Hütte und Bio Ernte Steiermark.**