

# Topfenstrudel aus Germteig





---

Bei einem meiner letzten Einkäufe hatte ich frische Germ (Hefe) für ein Brot erstanden, aber dann fehlte mir doch die Lust zum Backen. Ein paar Tage später lag sie noch immer unberührt in meinem Kühlschrank, unser Brotvorrat wurde auch schon aufgestockt, Topfen (Quark) war vorrätig, so wurde ein köstlicher Topfenstrudel aus Germteig (Hefeteig) gemacht, der wunderbar zu einem Häferl Kaffee passt.

---

**Zutaten für den Germteig (Hefeteig):**

Vorteig oder Dampfl:

20 g frische Germ (Hefe)  
1 Teel. Kristallzucker  
3 Essl. lauwarme Milch  
30 g glattes Mehl  
30 g glattes Mehl zum Bestreuen

---

***Zubereitung:***

Die zerbröselte Germ, mit dem Zucker und der Milch glatt verrühren, 30 g glattes Mehl unterrühren und mit dem restlichen Mehl bestreuen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen, bis sich die Teigmasse verdoppelt hat.

---

***Für die weitere Teigführung:***

250 ml lauwarme Milch  
60 g flüssige Butter  
Prise Salz  
2 Eidotter (Eigelb)  
40 g Kristallzucker  
430 g glattes Mehl

---

### **Zubereitung:**

Das Mehl mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker in einer großen Rührschüssel vermischen, danach die Dotter, Milch, flüssige Butter und den Vorteig mit einem Knethacken zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einen warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

---

### **Füllung:**

50 g zimmerwarme Butter

1 Eidotter (Eigelb)

50 g Kristallzucker

400 g Topfen 40 % (Quark)

80 g Sauerrahm

30 g Rosinen

1 Essl. Rum

---

### **Zubereitung:**

Die Rosinen mit dem Rum vermischen und durchziehen lassen. Für die Füllung die Butter, Zucker und Eidotter sehr schaumig rühren, den Topfen und den Sauerrahm nach und nach unterrühren, zuletzt die Rosinen unterheben.

---

### **Zutaten für die Endfertigung:**

50 g flüssige Butter

---

### **Zubereitung:**

Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ca. 40 cm x 45 cm ausrollen und mit der halben Menge der flüssigen Butter bestreichen. Die Topfenfülle über die Teigfläche verteilen, dabei aber überall einen Rand von 5 cm frei lassen. Die Seitenränder einschlagen, eng aufrollen und in eine gefettete Auflaufform 32 cm x 20 cm legen. Im vorgeheiztem Backofen bei 175° Grad, Ober-und Unterhitze ca. 50 Minuten backen. In der Auflaufform vollständig auskühlen lassen und mit Staubzucker (Puderzucker) bestreuen.