

Diener

Die Küche

## Strudelteigröllchen mit Topfen-Kürbis-Fülle

<https://www.diener.cc/rezepte/strudelteigroellchen-mit-topfen-kuerbis-fuelle/>

### Teig:

200 g Mehl

1 EL Öl

1 EL Weinessig

125ml Milch

1 Eidotter, Salz

1 kg Kürbis (z.B. Hokkaido oder Muskatkürbis)

### Fülle:

300g Topfen

80g weiche Butter, Salz

abgeriebene Schale von einer Bio- Zitrone

120g Staubzucker, Vanillezucker

2 Eier, 1 TL Zimt

Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten, leicht mit Öl bepinseln und mit einem Küchentuch abdecken und 20 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle Topfen mit weicher Butter schaumig rühren, Salz, Zitronenschale, Vanillezucker, Staubzucker, Zimt und Eier unterrühren. Kürbis schälen, entkernen in 1cm große Stücke schneiden.

Teig auf einem bemehlten Tuch ausrollen, sehr dünn ausziehen, zuerst die Topfenfülle, dann die Kürbisstücke darauf verteilen, Teigränder eine Hand breit frei lassen. Strudel mit Hilfe des Küchentuchs einrollen, Teigenden mit Öl bestreichen, über dem Strudel einschlagen und festdrücken. Strudel in ca. 6cm lange Stücke schneiden, diese in eine ausgebutterte Auflaufform schichten und im Backofen bei 180°C ca.20-30 Minuten backen.

---

### Diener Glas GesmbH & Co KG

Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg

Telefon: 03142 / 22 252

E-Mail: [office@diener.cc](mailto:office@diener.cc)