

PIZZASTRUDEL

★★★★☆ 4.7 bei 16 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten einen Topfenteig zubereiten. Dazu einfach alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig danach für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 Den Teig in zwei Stücke teilen und jeweils rechteckig ausrollen. Anschließend mit der Füllung belegen, zu einem Strudel einrollen, den Teig mit Wasser besprühen und bei 180 Grad ca 30 min backen.



TIPP — Der Teig ist in kürzester Zeit fertig geknetet, danach soll er ein bisschen ruhen. Man kann ihn auch gut vorbereiten – dh in der Früh den Teig herrichten, den Vormittag über im Kühlschrank rasten lassen und kurz vor dem Mittagessen wird der Pizzastrudel zubereitet.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 2 STRUDEL

TEIG

- 250 g Topfen
- 250 g Weizenmehl 700
- 250 g Butter
- 5 g Salz

FÜLLE

- 200 g Schinken
- 200 g Käse
- 7 g Salami
- Tomate
- Pizzagewürz