

Topfen-Kernölaufauf im Strudelnest



Nachspeise
Rezeptart



50 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit

30 Minuten Backzeit



Zutaten für 8 Portionen

1 Pkg. Strudelteig (gezogen) oder Filoteigblätter
Raps- oder Sonnenblumenöl zum Bestreichen
1 Pkg. Nussnougat (nach Wunsch)

Topfenmasse:

2 Eier (M-L)
45 g Butter
15 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
40 g Feinkristallzucker
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
250 g Speisetopfen (20 % F.i.T.)
30 g Maisgrieß (1-Minuten-Polenta)
Zitronenzesten
Orangenzesten

Fruchtragout:

300 g Heidelbeeren oder Schwarzbeeren
20 g Zucker
2 Williams-Birnen (ca. 400g)
½ TL Aroniapulver
1 Pkg. Vanillezucker
Saft einer Zitrone
Ingwerpulver nach Geschmack

Zubereitung

Zuerst das Fruchtragout zubereiten: Heidelbeeren mit Zucker circa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Birnen vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden, diese für weitere 5 Minuten mit den Heidelbeeren mit köcheln. Restliche Zutaten zugeben, mit Ingwerpulver und evtl. etwas mehr Zucker abschmecken. Ragout bis zum Anrichten zugedeckt beiseite stellen.

Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Butter auf Raumtemperatur bringen, Teigblätter in mindestens 16 Quadrate (circa 12x12 cm) schneiden und vom Nougat-Block acht 1x1 cm große Würfel abschneiden.

Für die Topfenfülle die Eier trennen und Eiklar zu Schnee schlagen. Weiche Butter mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A., Dotter und Zucker flaumig aufschlagen, Vanillezucker und Salz untermischen. Topfen mit Grieß und den Zitronen- bzw. Orangenschalen gut vermengen und unter die Buttermasse mischen. Eischnee locker unterheben.

8 Muffinfomen mit Öl ausstreichen und mit je zwei Teigquadraten auslegen (zwischen die Teigblätter auch etwas Öl streichen). In jedes Strudelteignest einen Esslöffel voll Fülle geben. Je einen Nougat-Würfel auf die Fülle in den Nester legen und restliche Fülle darüber verteilen. Die gefüllten Strudelteignester im Backrohr für circa 30 Minuten backen bis die Oberfläche eine schöne gold-braune Farbe bekommen hat. Achtung: ist der Backofen zu heiß eingestellt können die Teigblätter am Rand leicht zu dunkel werden!

Fertig gebackene Nesterl etwas überkühlen lassen, vorsichtig aus den Formen nehmen (Teig am Rand bricht leicht!) und auf Desserttellern mit dem Fruchtragout anrichten.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch