

Kürbisstrudel

Zutaten

2 Pkg. Blätterteig
1 kg Kürbis
1 EL Butter
1 Zwiebel
250 Topfen
250 g Sauerrahm
4 Eier
Gehackte Kürbiskerne

Zubereitung

Kürbis entkernen, raspeln und salzen.
Zwiebel in Butter anschwitzen und Kürbis dazugeben.
Eiklar schlagen;
Dotter ordentlich rühren und alle übrigen Zutaten dazugeben. Eischnee unterheben.
Fülle auf 2 Blätterteige verteilen und einschlagen. Mit verquirtem Ei bestreichen und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.
Heißluft, 180 grad, ca. 30 Minuten backen.

Viel Freude beim Nachbacken!