

## Zurück zur Natur – Süßes Österreich

Rezepte von Walter Kaindl

### Topfen-Marillenstrudel

#### Strudelteig:

600g Mehl  
80g Öl  
6g Salz  
300g Wasser

Alle Zutaten zu einem glatten Teig mischen. 1 Stunde ruhe lassen. Auf einem bemehlten Tuch sehr dünn ausziehen. Mit zerlassener Butter bestreichen und mit Butterbrösel bestreuen. Die Topfenfülle darauf geben und mit Marillen belegen. Einrollen und bis 180 Grad für 40 min backen.

#### Topfenfüllung: (Alle Zutaten zu einer glatten Fülle rühren. )

500g Topfen  
200g Puderzucker  
60g Maizena  
100g Butter  
80g Rosinen  
Vanille, Salz, Zitrone

### Knusper Nougat Krokant

700g Haselnussmark bitter  
100g Waffeln  
100g Glukose od. Honig  
300g Kristallzucker  
Kakaobutter

Zucker mit Honig zum Karamell bei 180Grad erhitzen. Den Karamell unter den restlichen Zutaten unterheben. Mit Haselnussmark und Waffeln vermengen. Abkühlen lassen, schneiden und mit Kuvertüre überziehen.