

The logo for LAND-LEBEN, featuring a stylized landscape with a house and trees inside a green circle, with the text 'LAND-LEBEN' above it.A large, golden-brown, braided strudel is the central focus, resting on a wooden cutting board. It is surrounded by clusters of dark purple grapes and a small bowl of yellow sauce. To the left, a cardboard box of 'Dinkel Semmelbrösel' is visible, featuring the LAND-LEBEN logo and a 'BIO' seal. The background is a rustic wooden surface with some wheat stalks.

Burgener Trauben-Grieß-Strudel

Rezept

Eine Strudelschnecke (entspricht 10 Portionen)

1 Stunde

Zutaten:

- 100 g Butter {geschmolzen}
- 500 g Magertopfen
- 75 g Grieß
- 2 Eier
- 6 gehäufte EL [LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel](#)
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Schuss Rum
- Zesten $\frac{1}{4}$ BIO Orange
- 200 g rote Trauben
- 1 Pkg. Strudelteig
- 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Die geschmolzene Butter mit dem Magertopfen glatt rühren. Grieß, Eier, [LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel](#), Vanillemark, Rum und Orangenzesten unterrühren.

Die Topfen-Mischung im unteren Drittel des Teiges entlang der Länge gleichmäßig verteilen. Die gewaschenen Trauben darauf verteilen und den Teig zu einem Strudel einrollen.

Anschließend weiter zu einer Schnecke formen. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C für 40 Minuten backen.

Optional mit etwas Staubzucker bestäubt servieren.