


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.

# Burgenländer 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 Orangenesten 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.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)