



TASSENSTRUDEL MIT OBAZDA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 45 Min.

1. Kartoffeln kochen, schälen und klein würfeln.
2. Alpenhain Original Obazda, Kartoffelwürfel, Frühlingszwiebel, Eigelb und Speisestärke zu einer homogenen, nicht zu weichen Käsemasse verarbeiten.
3. Strudelblätter für 2 bis 3 Lagen passend zur Tasse zuschneiden.
4. Espressotassen ausbuttern, mit den zugeschnittenen Strudelblättern auskleiden und mit der Käsemasse füllen.
5. Die Tassenstrudel im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C/ Umluft: 175° C/ Gas: laut Herstellerangaben) ca. 20 Minuten backen.



ZUTATEN

4

2	Kartoffeln
250 g	Alpenhain Original Obazda
1	Frühlingszwiebel geschnitten
1	Eigelb
2 gestrichene TL	Speisestärke
2	Strudelteigblätter