



Milchrahmstrudel

Zutaten für den Strudelteig:

- 250 g Mehl (glatt)
- 1 Prise Salz
- 1 EL Öl
- 125 ml Wasser (lauwarm)
- 1/2 TL Trocken Germ

Zutaten für die Fülle:

- 8 Scheiben Toastbrot (entrindet)
- 1/8 l Milch
- 1 Vanilleschote (Mark, ausgekratzt)
- 60 g Butter
- 60 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 3 Eidotter
- 250 g Topfen (Quark)
- 250 g Sauerrahm (Schmand)
- 3 Eiklar
- 30 g Kristallzucker
- 50 g Rosinen (in Rum eingelegt)

Zutaten für den Überguss:

- 500 ml Milch
- 2 EL Kristallzucker
- 1 Ei

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Strudelteig auf eine leicht geölten Arbeitsfläche schlagen – wieder zusammenlegen, wieder schlagen und so weiter – da könnt ihr eure Aggressionen loswerden 😊 sofern ihr welche habt 😊

Wenn der Teig schön seidig ist – das heißt wenn er schön glänzt, in eine Frischhaltefolie wickeln und am besten, über Nacht, im Kühlschrank rasten lassen.

Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ihn 1 Stunde auf Zimmertemperatur bringen. Den Strudelteig auf einem leicht bemehlten, großen Küchentuch zuerst mit einem Nudelwalker rechteckig ausrollen, dann hauchdünn ausziehen. Dazu mit dem bemehlten Handrücken der einen Hand unter den Teig greifen und mit der anderen Hand immer von der Teigmitte aus in Richtung Tischkante vorsichtig ziehen. Der Teig sollte so dünn werden, dass man eine Zeitung darunter lesen könnte. Bei uns in der Steiermark heißt es, man ist erst heiratsfähig, wenn man es schafft, den Teig ohne Löcher auszuziehen. Jetzt wisst ihr, warum ich noch nicht verheiratet war, denn ich habe es noch nie geschafft :-)

Für die Fülle, die Milch mit dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen. Das entrindete Toastbrot in kleine Würfel schneiden und mit der heißen Vanille-Milch übergießen. Die Butter mit dem Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Eidottern schaumig rühren. Den Topfen (Quark) und den Sauerrahm (Schmand) dazugeben. Das Eiklar steif schlagen und nach und nach den Kristallzucker einrieseln lassen.

Die eingeweichten Brotwürfel unter die Dottermasse heben und zum Schluss den Schnee locker unterziehen.

Den ausgezogenen Teig mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Die Fülle auf zwei Drittel des Teiges streichen und die Rosinen darüber streuen.

Von der bestrichenen Seite her zu einem Strudel einrollen. Mit der Teig Naht nach unten in eine gefettete Form gleiten lassen. Die Form soll gerade so groß sei, dass sie der Strudel gut ausfüllt.

Dann den Überguss, für den alle Zutaten gründlich verquirlt werden, über den Strudel gießen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backrohr 40-50 Minuten backen.

Mit Staubzucker bestreuen und Vanillesauce anrichten.

Zutaten Vanille Sauce:

- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 150 g Zucker
- 6 Eidotter
- 1 EL Rum
- eventuell 100 ml geschlagenes Schlagobers (Sahne)

Die Milch in einen Topf gießen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Das Mark und die Schote in die Milch geben und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Masse heller wird.

Die Milch wieder auf die Herdplatte stellen und bei wenig Hitze erwärmen. Die Eiermasse langsam und nach und nach, unter ständigem Rühren in die Milch geben. Die Masse darf NICHT kochen. Denn wenn die Masse über 78°C erhitzt wird, gerinnt das Ei! Am besten geht das mit einem **Pfannenwender**. Wenn die Sauce die richtige Konsistenz hat, vom Herd nehmen.

Wer will, kann noch 100 ml geschlagenes Schlagobers langsam unter die Vanillesauce rühren. Abkühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at