

Milchrahmstrudel



Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Geriebene Zitronenschalen	½ Stk.
Feinkristallzucker	100 g
Butter	100 g
Vollmilch	250 ml
Rosinen / Sultaninen	50 g
Eischnee	4 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Semmeln	4 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	250 ml
Salz	1 Prise(n)
Topfen / Quark	100 g
Strudelteig	1 Pkg.

Zubereitung:

Zuerst werden die Semmeln entrindet, in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und passiert. Aus Butter, Zucker, Eigelb und Gewürzen macht man einen Abtrieb, rührt die Semmeln, Rahm und Topfen ein und zieht den Schnee unter.

Diese Masse wird anschließend auf einen ausgezogenen Strudelteig gestrichen und mit Rosinen bestreut. Zusammengerollt legt man den Strudel in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, bestreicht ihn ebenfalls mit Butter und bäckt den Strudel bei 180°C im vorgeheizten Rohr ca. 45 Minuten lange.

Nach 20 Minuten Backzeit übergießt man den Strudel mit 250 ml Milch und bäckt ihn fertig. Er wird warm, mit Zucker bestreut und mit/in Vanillemilch serviert.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at