

Milchrahmstrudel mit Äpfeln

Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Äpfel / Apfel	40 Dekagramm
Staubzucker / Puderzucker	17 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	3 Pkg.
Sauerrahm / saure Sahne	1/16 Liter
Strudelblätter	4 Stk.
Weißbrote / Stangenweißbrote	20 Dekagramm
Vollmilch	375 ml
Brauner Rum	4 Esslöffel
Feinkristallzucker	8 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Butter	18 Dekagramm
Zitronenschalen	1 Stk.
Topfen / Quark	12 Dekagramm

Zubereitung:

Füllung: Brot in Würfel schneiden, mit 1/8l Milch und Rum übergießen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen. Äpfel schälen, entkernen, in etwa 1 cm große Würfel schneiden. 4 dag Zucker in einer Pfanne schmelzen, Apfelwürfel beifügen und etwa 3 Minuten garen; von der Hitze nehmen, Äpfel in einem Sieb abtropfen lassen. 2 Eier trennen. 10 dag Zimmerwarme Butter mit Dottern, Staub- und Vanillezucker, Zitronenschale etwa 5 Minuten schaumig rühren. Topfen, Sauerrahm und eingeweichtes Brot unterrühren. Eiklar zu steifem Schnee schlagen, Zucker nach und nach einschlagen. Eischnee nochmals aufschlagen und unter die Topfenmasse heben. Ein Strudelblatt auf ein Küchentuch legen, mit 8 dag flüssiger Butter bestreichen. Zweites Strudelblatt darauflegen. Halbe Menge der Topfenmasse auf zwei Drittel des Teiges streichen und mit halber Menge Apfelwürfeln bestreuen.

Hinweis: An den Seiten jeweils einen etwa 5 cm breiten Rand aussparen. Seitenränder einschlagen, den Strudel mithilfe des Küchentuchs einrollen und in eine befettete Bratwanne legen. Mit den restlichen Zutaten den zweiten Strudel zubereiten. Strudel mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180 Grad C etwa 30 Minuten backen. Hinweis: Wieder mit Butter bestreichen.

Überguss: 1/4l Milch mit einem Ei, 5 dag Staubzucker und 1 Pkg. Vanillezucker verquirlen, über die Strudel gießen und noch etwa 15 Minuten backen.

Strudel etwa 10 Minuten überkühlen lassen und bezuckern. Dazu passend: Vanillesauce

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1489-Milchrahmstrudel-mit-Aepfeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at